
叶兴阳
双语音标有声读物
叶兴阳
双语音标
阅读创始人
注音阅
读英语
教育之父
English
注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者： *叶兴阳*

内容来源： *公共领域英文原著*

适用对象： *英语学习者、教师、研究者*

版本日期： *2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 罐装水果、蜜饯和果冻：(canned Fruit, Preserves,) 000001

2. 罐装水果、蜜饯和果冻：(canned Fruit, Preserves,) 000002

3. 罐装水果、蜜饯和果冻：(canned Fruit, Preserves,) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

[juː] . [es] . [dɪ'pɑːtmənt] [ɒv; əv] ['ægrɪkʌltʃə(r)] .
U . S . DEPARTMENT OF AGRICULTURE .
U . S . 部门 的 农业 .

美国农业部。

['fɑːrmərz] - ['bʊlətɪn] [nəʊ] . - .
FARMERS ' BULLETIN No . 203 .
农民 - 公告 不 . - .

农民公报第203期。

[kænd] [fruːt] , [prɪ'zɜːvz] , [ænd; ənd] ['dʒeliz] :
Canned Fruit , Preserves , and Jellies :
罐装 水果 , 果酱 , 和 果冻 :

罐装水果、蜜饯和果冻：

['haʊshəʊld] ['meθədz] [ɒv; əv] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] .
HOUSEHOLD METHODS OF PREPARATION .
家庭 方法 的 准备 .

家庭制备方法。

[baɪ]
BY
经过

经过

['mærɪə] - .
MARIA PARLOA .
玛丽亚 - .

玛丽亚·帕洛亚。

[prɪ'peəd] ['ʌndə(r)] [ðə; ði] [ˌsuːpə'vɪʒ(ə)n] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ɒfɪs] [ɒv; əv] [ɪk'sperɪmənt] ['steɪʃnz] ,
PREPARED UNDER THE SUPERVISION OF THE OFFICE OF EXPERIMENT STATIONS ,
准备 在下面 这 监督 的 这 办公室 的 实验 车站 ,

本报告由实验站办公室监督编写。

[ə; eɪ] . [siː] . [truː] , [də'rektə(r); daɪ'rektə(r)] .
A . C . TRUE , DIRECTOR .
一个 . C . 真的 , 导演 .

AC TRUE，导演。

['wɒʃɪŋtən] :
WASHINGTON :
华盛顿 :

华盛顿：

['gʌvənmənt] ['prɪntɪŋ] ['ɒfɪs] . - . [[θriː]]
GOVERNMENT PRINTING OFFICE . 1917 . [3]
政府 印刷 办公室 . - . [3]

政府印刷局.1917.[3]

['kænɪŋ] [ænd; ənd] [prɪ'zɜːrv] [fruːt] .
CANNING AND PRESERVING FRUIT .
罐头 和 保存 水果 .

水果罐头和保存。

[ˌɪntrə'dʌkʃn] .
INTRODUCTION .
介绍 .

介绍。

[ðə; ði] ['kɒmən] [fruːts] , [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ɒv; əv][ðeə(r)] [ləʊ] ['njuːtrətɪv]['væljuː] , [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] , [æz; əz] [ə; eɪ]
The common fruits , because of their low nutritive value , are not , as a
这 常见的 水果 ， 因为 的 他们的 低的 营养 价值 ， 是 不是 ， 作为 一个
[ruːl] ,
rule ,
规则 ，

普通水果由于营养价值低，通常不被采摘食用。

['estɪmeɪtɪd] [æt; ət][ðeə(r)]['riːəl] [wɜːθ] [æz; əz] [fuːd] .
estimated at their real worth as food .
估计的 在 他们的 真实的 值得 作为 食物 .

按其作为食物的实际价值估价。

[fruːt] [hæz; həz] [greɪt] [ˌdaɪə'tetɪk]['væljuː][ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [juːst] ['dʒenərəsli] [ænd; ənd] ['waɪzli] ,
Fruit has great dietetic value and should be used generously and wisely ,
水果 有 伟大的 营养学 价值 和 应该 是 用过的 慷慨地 和 明智地 ，
[bəuθ] [freʃ] [ænd; ənd] [kʊkt] .
both fresh and cooked .
两个都 新鲜的 和 煮熟 .

水果具有很高的营养价值，应该大量食用，无论是新鲜的还是煮熟的。

[fruːts] [sə'plaɪ] [ə; eɪ][və'raɪəti][ɒv; əv] ['fleɪvəz] , ['ʃʊgə(r)] , ['æsɪd] ,
Fruits supply a variety of flavors , sugar , acids ,
水果 供应 一个 种类 的 口味 ， 糖 ， 酸 ，

水果提供各种风味、糖分、酸味等。

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['nesəsəri] [weɪst] [ɔː(r)] ['bʌlki] [mə'tɪəriəl][fɔː(r); fə(r)] ['eɪdɪŋ] [ɪn] [ˌɪn'testɪnəl] ['muːvmənt] .
and a necessary waste or bulky material for aiding in intestinal movement .
和 一个 必要的 浪费 或者 笨重 材料 为了 协助 在 肠 移动 .

以及有助于肠道蠕动的必要废物或大块物质。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['dʒen(ə)rəli] [rɪtʃ] [ɪn] ['pɒtæʃ] [ænd; ənd]['səʊdə][sɔːlts; sɒlts][ænd; ənd]['ʌðə(r)] ['mɪnərəlz] .
They are generally rich in potash and soda salts and other minerals .
他们 是 一般来说 富有的 在 钾肥 和 苏打 盐 和 其他 矿物 .

它们通常富含钾盐、钠盐和其他矿物质。

[məʊst] [freʃ] [fruːts] [ɑː(r); ə(r)] ['kuːlɪŋ] [ænd; ənd] [rɪ'freʃɪŋ] .
Most fresh fruits are cooling and refreshing .
最多 新鲜的 水果 是 冷却 和 令人耳目一新 .

大多数新鲜水果都具有清凉解暑的功效。

[ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l] ['æsɪd] [hæv; həv][ə; eɪ] ['sɒlvənt] ['paʊə(r)][ɒn][ðə; ði]['njuːtriənts][ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)][æn; ən]
The vegetable acids have a solvent power on the nutrients and are an
这 蔬菜 酸 有 一个 溶剂 力量 在 这 营养 和 是 一个
[eɪd][tuː; tə][daɪ'dʒestʃən; dɪ'dʒestʃən] [wen] [nɒt]['teɪkən][ɪn] [ɪk'ses] .
aid to digestion when not taken in excess .
援助 到 消化 什么时候 不是 已采取 在 过量的 .

植物酸对营养物质具有溶解作用，适量摄入有助于消化。

[fruːt] [ænd; ənd] [fruːt] [dʒuːs] [kiːp] [ðə; ði] [blʌd] [ɪn][ə; eɪ] ['helθi] [kən'dɪʃn] [wen] [ðə; ði] [sə'plaɪ] [ɒv; əv]
Fruit and fruit juices keep the blood in a healthy condition when the supply of
水果 和 水果 果汁 保持 这 血 在 一个 健康 状况 什么时候 这 供应 的
[freʃ] [miːt] ,
fresh meat ,
新鲜的 肉 ，

当新鲜肉类供应不足时，水果和果汁能保持血液健康。

[fɪʃ] , [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][ɪz] ['lɪmɪtɪd] [ænd; ənd][sɔːlt][ɔː(r)] [sməʊkt] [miːts] ['kɒnstɪtjuːt] [ðə; ði] [tʃiːf]
fish , and vegetables is limited and salt or smoked meats constitute the chief
鱼 , 和 蔬菜 是 有限的 和 盐 或者 熏制 肉类 构成 这 首席
['elɪmənts] [ɒv; əv]['daɪət] .
elements of diet .
元素 的 饮食 .

鱼类和蔬菜摄入量有限，盐或熏肉是饮食的主要组成部分。

[freʃ] [fruːt] [ɪz]['dʒen(ə)rəli][mɔː(r)] ['æpɪtaɪzɪŋ] [ænd; ənd] [rɪ'freʃɪŋ] [ðæn; ðən] [kʊkt] .
Fresh fruit is generally more appetizing and refreshing than cooked .
新鲜的 水果 是 一般来说 更多的 令人垂涎的 和 令人耳目一新 比 煮熟 .

新鲜水果通常比熟水果更美味、更清爽。

[fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['riːz(ə)n] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɒf(ə)n]['iːt(ə)n][ɪn] [tuː] [lɑːdʒ] [k'wɒntɪtɪz] , [ænd; ənd] ['friːkwəntli] [wen]
For this reason it is often eaten in too large quantities , and frequently when
为了 这 原因 它 是 经常 吃 在 也 大的 数量 , 和 频繁地 什么时候
[ˌʌndə'raɪp] [ɔː(r)][ˌəʊvər'raɪp] ;
underripe or overripe ;
未成熟的 或者 过熟 ;

因此，人们经常过量食用，而且常常在食物未成熟或过熟的情况下食用；

[bʌt; bət] [wen] [ɒv; əv] [gʊd] ['kwɒləti][ænd; ənd]['iːt(ə)n][ɪn] ['mɒdərət] [k'wɒntɪtɪz] [ˌaɪ 'tiː] [prə'məʊts]
but when of good quality and eaten in moderate quantities it promotes
但 什么时候 的 好的 质量 和 吃 在 缓和 数量 它 促进
['helθi] [ˌɪn'testɪnəl] ['ækʃ(ə)n][ænd; ənd] ['reəli] [həːts] ['eniwʌn] .
healthy intestinal action and rarely hurts anyone .
健康 肠 行动 和 很少 疼痛 任何人 .

但是，如果品质好，食用量适中，它能促进肠道健康，很少会对任何人造成伤害。

[ɪf] ['iːt(ə)n] [ɪ'mɒdərətli] , [ˌʌn'kʊkt] [fruːt] [ɪz][æpt][tuː; tə][ɪn'djuːs] [ˌɪn'testɪnəl] [dɪs'tɜːrbəns] .
If eaten immoderately , uncooked fruit is apt to induce intestinal disturbances .
如果 吃 过度 , 生 水果 是 易于 到 诱导 肠 干扰 .

如果过量食用生水果，容易引起肠胃不适。

[ɪf] ['iːt(ə)n] [ˌʌn'raɪp] , [ˌaɪ 'tiː]['ɒf(ə)n] ['kɔːzɪz] ['stʌmək] [ænd; ənd] [ˌɪn'testɪnəl] [ˌɪrɪ'teɪʃ(ə)n] ; [ˌəʊvər'raɪp] ,
If eaten unripe , it often causes stomach and intestinal irritation ; overripe ,
如果 吃 生 , 它 经常 原因 胃 和 肠 刺激 ; 过熟 ,

未成熟的果实如果食用，常常会引起胃肠道不适；过熟的果实，

[ˌaɪ 'tiː][hæz; həz][ə; eɪ] ['tendənsi] [tuː; tə] [fə'ment] [ɪn][ðə; ði] [ˌælɪ'mentərɪ] [kə'næl] .
it has a tendency to ferment in the alimentary canal .
它 有 一个 趋势 到 发酵 在 这 消化 运河 .

它有在消化道内发酵的倾向。

['kʊkɪŋ] ['tʃeɪndʒɪz] [ðə; ði]['kærəktə(r)][ænd; ənd]['fleɪvə(r)][ɒv; əv] [fruːt] ,
Cooking changes the character and flavor of fruit ,
烹饪 变化 这 特点 和 味道 的 水果 ,

烹饪会改变水果的特性和风味。

[ænd; ənd] [waɪl] [ðə; ði] ['prɒdʌkt] [ɪz][nɒt][səʊ] ['kuːlɪŋ] [ænd; ənd] [rɪ'freʃɪŋ] [æz; əz][ɪn][ðə; ði] [rɔː] [steɪt] ,
and while the product is not so cooling and refreshing as in the raw state ,
和 尽管 这 产品 是 不是 所以 冷却 和 令人耳目一新 作为 在 这 生的 状态 ,

虽然成品不如原料那样清凉提神，

[ˌaɪ 'tiː][kæn; kən] , [æz; əz][ə; eɪ] [ruːl] , [biː; bi]['iːt(ə)n] [wɪð] [les] ['deɪndʒə(r)][ɒv; əv] ['kɔːzɪŋ] ['stʌmək] [ɔː(r)]
it can , as a rule , be eaten with less danger of causing stomach or
它 能 , 作为 一个 规则 , 是 吃 和 较少的 危险 的 导致 胃 或者
[ˌɪn'testɪnəl] ['trʌb(ə)l] .
intestinal trouble .
肠 麻烦 .

一般来说，食用这种食物不太可能引起胃肠道问题。

[ɪf] [ˈʃʊɡə(r)][biː; bi] [ˈædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] [kʊkt] [fruːt] , [ðə; ði][ˈnjuːtrətɪv][ˈvæljuː] [wɪl] [biː; bi] [ɪnˈkriːst] .
If sugar be added to the cooked fruit , the nutritive value will be increased .
如果 糖 是 额外 到 这 煮熟 水果 , 这 营养 价值 将要 是 增加 .

如果在煮熟的水果中加入糖，其营养价值就会增加。

[ə; eɪ] [lɑːdʒ] [ˈkwɒntəti] [ɒv; əv][ˈʃʊɡə(r)] [spɔɪlz] [ðə; ði][ˈfleɪvə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [fruːt] [ænd; ənd][ɪz] [ˈlaɪkli] [tuː; tə]
A large quantity of sugar spoils the flavor of the fruit and is likely to
一个 大的 数量 的 糖 战利品 这 味道 的 这 水果 和 是 可能 到
[meɪk] [ˌaɪ ˈtiː] [les] [ˈiːzəli] [daɪˈdʒestɪd] .
make it less easily digested .
制作 它 较少的 容易地 消化 .

大量的糖会破坏水果的味道，而且可能会使水果更难消化。

[ˈnəʊweə(r)][ɪz][ðeə(r)][ˈɡreɪtə(r)] [niːd] [ɒv; əv][ə; eɪ] [ˈdʒenərəs] [səˈplaɪ] [ɒv; əv] [fruːt] [ðæn; ðən][ɒn][ðə; ði][fɑːm]
Nowhere is there greater need of a generous supply of fruit than on the farm
无处 是 那里 更大的 需要 的 一个 慷慨的 供应 的 水果 比 在 这 农场
,
,
,

没有哪个地方比农场更需要充足的水果供应了。

[weə(r)] [ðə; ði][ˈdaɪət][ɪz][æpt][tuː; tə][biː; bi] [rɪˈstrɪktɪd] [ɪn][vəˈraɪəti][bɪˈkəz; bɪˈkɒz][ɒv; əv][ðə; ði] [ˈdɪstəns]
where the diet is apt to be restricted in variety because of the distance
在哪里 这 饮食 是 易于 到 是 受限制的 在 种类 因为 的 这 距离
[frɒm; frəm] [ˈmɑːrkɪts] .
from markets .
从 市场 .

由于距离市场较远，饮食种类往往较为单一。

[ˈevri] [ˈfɑːmə(r)][ʃʊd; ʃəd] [reɪz] [ə; eɪ] [ˈdʒenərəs] [səˈplaɪ] [ɒv; əv][ðə; ði][kaɪndz][ɒv; əv] [fruːt] [ðæt] [kæn; kən]
Every farmer should raise a generous supply of the kinds of fruit that can
每一个 农民 应该 增加 一个 慷慨的 供应 的 这 种类 的 水果 那 能
[biː; bi] [ɡrəʊn] [ɪn][hɪz; ɪz][ləʊˈkæləti] .
be grown in his locality .
是 生长 在 他的 地点 .

每个农民都应该种植足够多的适合当地气候生长的水果。

[waɪvz] [ænd; ənd] [dˈɔːtəz] [ɒn][ðə; ði][fɑːrmz][ʃʊd; ʃəd][faɪnd] [ˈpleʒə(r)] [ɪn] [ˈsɜːvɪŋ] [ðiːz] [fruːts] [ɪn]
Wives and daughters on the farms should find pleasure in serving these fruits in
妻子们 和 女儿们 在 这 农场 应该 寻找 乐趣 在 服务 这些 水果 在
[ðə; ði][məʊst] [ˈhelθf(ə)l] [ænd; ənd] [ˈtemptɪŋ] [fɔːm] .
the most healthful and tempting form .
这 最多 健康的 和 诱人的 形式 .

农场里的妻子和女儿们应该乐于以最健康、最诱人的方式烹制这些水果。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [ˈnʌmbə(r)][ɒv; əv][ˈsɪmp(ə)l] ,
There are a large number of simple ,
那里 是 一个 大的 数字 的 简单的 ,

有很多简单的，

[ˈdeɪnti] [dɪˈzɜːts] [ðæt] [kæn; kən][biː; bi] [prɪˈpeəd] [wɪð] [fruːt] [ænd; ənd] [wɪˈðaʊt] [mʌtʃ] [ˈleɪbə(r)] .
dainty desserts that can be prepared with fruit and without much labor .
纤巧 甜点 那 能 是 准备 和 水果 和 没有 很多 劳动 .

用水果制作的精致甜点，无需太多劳动。

[sʌtʃ] [dɪˈzɜːts] [ʃʊd; ʃəd] [liːv] [ðə; ði][paɪ][æz; əz][æn; ən] [əˈkeɪʒən(ə)l] [ˈlʌkʃəri] [ɪnˈsted] [ɒv; əv] [əˈlaʊɪŋ]
Such desserts should leave the pie as an occasional luxury instead of allowing
这样的 甜点 应该 离开 这 馅饼 作为 一个 偶然 奢华 反而 的 允许
[ˌaɪ ˈtiː][tuː; tə][biː; bi] [kənˈsɪdəd] [ə; eɪ] [ˈdeɪli] [nəˈsesəti] . [[fɔːr]]
it to be considered a daily necessity . [4]
它 到 是 经过考虑的 一个 日常的 必要性 . [4]

这样的甜点应该让馅饼成为偶尔的奢侈品，而不是日常必需品。[4]

[ɪn][ðə; ði]['siːz(ə)n] [wen] [iːtʃ] [kaɪnd][ɒv; əv] [fruːt] [ɪz]['plentɪf(ə)l][ænd; ənd][æt; ət][ɪts] [best] [ə; eɪ] ['dʒenərəs]
In the season when each kind of fruit is plentiful and at its best a generous
在 这 季节 什么时候 每个 种类 的 水果 是 丰富 和 在 它是 最好的 一个 慷慨的
[sə'plaɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kænd] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['siːz(ə)n] [wen] [bəuθ] [fruːt] [ænd; ənd] [freʃ] ['vedʒtəb(ə)lz]
supply should be canned for the season when both fruit and fresh vegetables
供应 应该 是 罐装 为了 这 季节 什么时候 两个都 水果 和 新鲜的 蔬菜
[ɑː(r); ə(r)] [skeəs] .
are scarce .
是 稀少 .

在各种水果丰收且品质最佳的季节，应该大量制作罐头，以备水果和新鲜蔬菜匮乏的季节之需。

[ə; eɪ] [greɪt] [diːl] [ɒv; əv][ðə; ði] [fruːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kænd] [wɪð] ['lɪt(ə)l][ɔː(r)][nəʊ]['ʃʊgə(r)] ,
A great deal of the fruit should be canned with little or no sugar ,
一个 伟大的 交易 的 这 水果 应该 是 罐装 和 小的 或者 不 糖 ,

很多水果应该用少糖或无糖的方式进行罐装。

[ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi][æz; əz] ['nɪəli] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l][ɪn][ðə; ði] [kən'dɪʃn] [ɒv; əv] [freʃ] [fruːt] .
that it may be as nearly as possible in the condition of fresh fruit .
那 它 可能 是 作为 几乎 作为 可能的 在 这 状况 的 新鲜的 水果 .

尽可能使其保持新鲜水果的状态。

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði] [best] [kən'dɪʃn] [fɔː(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] [p'ɜːpəsɪz] .
This is the best condition for cooking purposes .
这 是 这 最好的 状况 为了 烹饪 目的 .

这是最适合烹饪的条件。

[ə; eɪ] [sə'plaɪ] [ɒv; əv] [glɑːs] [dʒ'ɑːz] [dʌz] [kɒst] ['sʌmθɪŋ] ,
A supply of glass jars does cost something ,
一个 供应 的 玻璃 罐子 做 成本 某物 ,

玻璃罐的供应也是要花钱的。

[bʌt; bət] [ðæt] ['aɪtəm][ɒv; əv] [ɪk'spens] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [tʃɑːdʒd] [tuː; tə]['fjuːtʃə(r)] [j'iəz] ,
but that item of expense should be charged to future years ,
但 那 物品 的 费用 应该 是 带电 到 未来 年 ,

但这项费用应计入以后年度。

[æz; əz] [wɪð] ['prɒpə(r)][keə(r)][ðə; ði] ['breɪkɪŋ] [ɒv; əv][ə; eɪ][dʒɑː(r)] [niːd] [biː; bi][ə; eɪ][reə(r)] [ə'kʌrəns] .
as with proper care the breaking of a jar need be a rare occurrence .
作为 和 恰当的 关心 这 打破 的 一个 罐 需要 是 一个 稀有的 发生 .

只要保养得当，罐子破损的情况就很少发生。

[ɪf] [ðeə(r)][biː; bi][æn; ən] [ə'bʌndəns] [ɒv; əv] [greɪps] [ænd; ənd] [smɔːl] , ['dʒuːsi] [fruːts] ,
If there be an abundance of grapes and small , juicy fruits ,
如果 那里 是 一个 丰富 的 葡萄 和 小的 , 多汁的 水果 ,

如果葡萄和小而多汁的水果很多，

['plenti] [ɒv; əv][dʒuːs][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kænd] [ɔː(r)] ['bɒtld] [fɔː(r); fə(r)] [rɪ'freʃɪŋ] [drɪŋks] [θruː'aʊt]
plenty of juice should be canned or bottled for refreshing drinks throughout
很多 的 汁 应该 是 罐装 或者 瓶装 为了 令人耳目一新 饮料 自始至终
[ðə; ði][jɪə(r)] .
the year .
这 年 .

应该将大量果汁罐装或瓶装，以便全年都能享用清爽饮品。

[rɪ'membə(r)] [ðæt] [ðə; ði] [fruːt] [ænd; ənd][dʒuːs][ɑː(r); ə(r)] [nɒt] ['lʌkʃəriz] ,
Remember that the fruit and juice are not luxuries ,
记住 那 这 水果 和 汁 是 不是 奢侈品 ,

记住，水果和果汁并非奢侈品。

[bʌt; bət] [æn; ən] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə] [ðə; ði] ['daɪətəri] [ðæt] [wɪl] [miːn] ['betə(r)] [helθ] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði]
but an addition to the dietary that will mean better health for the
但 一个 添加 到 这 饮食 那 将要 意思是 更好的 健康 为了 这
['membəz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['fæməli] [ænd; ənd] ['greɪtə(r)] [ɪ'kɒnəmi] [ɪn] [ðə; ði] [kɒst] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] .
members of the family and greater economy in the cost of the table .
成员 的 这 家庭 和 更大的 经济 在 这 成本 的 这 桌子 .

但添加到日常饮食中，将意味着家庭成员更健康，餐桌成本更低。

[freʃ] [ænd; ənd] [prɪ'zɜːvd] [fruːt] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['mɑːkɪt] .
FRESH AND PRESERVED FRUIT FOR THE MARKET .
新鲜的 和 保存完好 水果 为了 这 市场 .

新鲜水果和罐装水果供应市场。

[ɪf] [ðə; ði] [sə'plaɪ] [ɒv; əv] [fruːt] [ɪz] ['greɪtə(r)] [ðæn; ðən] [ðə; ði] ['fæməli] [niːdz] ,
If the supply of fruit is greater than the family needs ,
如果 这 供应 的 水果 是 更大的 比 这 家庭 需求 ，

如果水果供应量超过家庭需求，

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [ə; eɪ] [sɔːs] [ɒv; əv] ['ɪnkʌm] [baɪ] ['sendɪŋ] [ðə; ði] [freʃ] [fruːt] [tuː; tə] [ðə; ði]
it may be made a source of income by sending the fresh fruit to the
它 可能 是 制成 一个 来源 的 收入 经过 发送 这 新鲜的 水果 到 这
['mɑːkɪt] ,
market ,
市场 ，

将新鲜水果运到市场销售，可以将其作为收入来源。

[ɪf] [ðeə(r)] [ɪz] [wʌn] [nɪə(r)] [ɪ'nʌf] , [ɔː(r)] [baɪ] [prɪ'zɜːrv] , ['kænɪŋ] , [ænd; ənd] ['meɪkɪŋ] ['dʒeli] [fɔː(r); fə(r)]
if there is one near enough , or by preserving , canning , and making jelly for
如果 那里 是 一 靠近 足够的 ， 或者 经过 保存 ， 罐头 ， 和 制作 果冻 为了
[seɪl] .
sale .
销售 .

如果附近有合适的地方，或者可以进行保存、罐装和制作果冻出售。

[tuː; tə] [meɪk] [sʌtʃ] [æn; ən] ['entəpraɪz] [ə; eɪ] [sək'ses] [ðə; ði] [fruːt] [ænd; ənd] [wɜːk] [mʌst; məst] [biː; bi] [fɜːst]
To make such an enterprise a success the fruit and work must be first
到 制作 这样的 一个 企业 一个 成功 这 水果 和 工作 必须 是 第一的
[klɑːs] .
class .
班级 .

要想让这样的企业取得成功，果实和工作都必须是一流的。

[ðeə(r)] [ɪz] ['mædʒɪk] [ɪn] [ðə; ði] [wɜːd] " [ˌhəʊm'meɪd] ,
There is magic in the word " Homemade ,
那里 是 魔法 在 这 单词 " 自制 ，

“自制”这个词本身就蕴含着魔力。

" [wen] [ðə; ði] ['prɒdʌkt] [ə'piːlz] [tuː; tə] [ðə; ði] [aɪ] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['pælət] ;
" when the product appeals to the eye and the palate ;
" 什么时候 这 产品 上诉 到 这 眼睛 和 这 味蕾 ；

“当产品既赏心悦目又美味可口时；

[bʌt; bət] ['meni] ['keələs] [ænd; ənd] [ɪn'kɒmpɪtənt] ['piːp(ə)l] [hæv; həv] [faʊnd] [tuː; tə] [ðeə(r)] ['sɒrəʊ] [ðæt]
but many careless and incompetent people have found to their sorrow that
但 许多 粗心 和 不称职的 人们 有 成立 到 他们的 悲哀 那
[ðɪs] [wɜːd] [hæz; həz] [nɒt] ['mædʒɪk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [fləʊt] [ɪn'fɪəriə(r)] [gʊdz] [ɒn] [ðə; ði] ['mɑːkɪt] .
this word has not magic enough to float inferior goods on the market .
这 单词 有 不是 魔法 足够的 到 漂浮 下 商品 在 这 市场 .

但许多粗心大意、能力不足的人悲哀地发现，这个词并没有足够的魔力让劣质商品在市场上流通。

[æz; əz][ə; eɪ] [ruːl] [lɑːdʒ] ['kænɪŋ] [ænd; ənd] [prɪ'zɜːrv] [i'stæbliʃmənt] [ɑː(r); ə(r)] [kliːn] [ænd; ənd]
As a rule large canning and preserving establishments are clean and
作为 一个 规则 大的 罐头 和 保存 机构 是 干净的 和

[hæv; həv][ðə; ði] [best] [ə'plaɪənsɪz] ,
have the best appliances ,
有 这 最好的 电器 ,

一般来说，大型罐头和食品加工企业都很干净，并且拥有最好的设备。

[ænd; ənd] [ðeɪ] [ɪm'plɔɪ] ['kemɪsts] [ænd; ənd] [skɪld] ['leɪbə(r)] .
and they employ chemists and skilled labor .
和 他们 采用 化学家 和 熟练 劳动 .

他们雇佣了化学家和熟练工人。

[ðə; ði] [həʊm] ['prɒdʌkt] [mʌst; məst] [biː; bi] ['veri] [gʊd] [tuː; tə] [kəm'piːt] [wɪð] [ðə; ði] [ə'træktɪv] [gʊdz] [ðæt]
The home product must be very good to compete with the attractive goods that
这 家 产品 必须 是 非常 好的 到 竞争 和 这 吸引人的 商品 那

[ɑː(r); ə(r)] [sent] [aʊt] [frɒm; frəm] [sʌtʃ] [i'stæbliʃmənt] .
are sent out from such establishments .
是 发送 出去 从 这样的 机构 .

要想与那些商家提供的精美商品竞争，自家产品必须非常出色。

[jet] [fɔː(r); fə(r)] [fɜːst] - [klɑːs] [ˌhəʊm'meɪd] ['prɒdʌkts] [ðeə(r)] [ɪz] [ə; eɪ] ['mɑːkɪt] [ɪn] [ɔːl] [lɑːdʒ] ['sɪtɪz] .
Yet for first - class homemade products there is a market in all large cities .
然而 为了 第一的 - 班级 自制 产品 那里 是 一个 市场 在 全部 大的 城市 .

然而，一流的自制产品在所有大城市都有市场。

[ɔːl] [fɜːst] - [klɑːs] ['grəusəz] [hæv; həv] ['kʌstəməz] [huː] ['pɜːtʃəs] [sʌtʃ] [gʊdz] .
All first - class grocers have customers who purchase such goods .
全部 第一的 - 班级 杂货商 有 顾客 WHO 购买 这样的 商品 .

所有一流杂货店都有购买此类商品的顾客。

[tuː; tə] [sɪ'kjʊə(r)] [ə; eɪ] ['mɑːkɪt] [get] [ðə; ði] [nems] [ɒv; əv] ['sevrəl] [fɜːst] - [klɑːs] ['grəusəz] [ɪn] [sʌm; səm] [ɒv; əv]
To secure a market get the names of several first - class grocers in some of
到 安全的 一个 市场 得到 这 姓名 的 一些 第一的 - 班级 杂货商 在 一些 的

[ðə; ði] [lɑːdʒ] [taʊnz] .
the large towns .
这 大的 城镇 .

为了确保市场，需要获取一些大城镇中几家一流杂货店的名单。

[raɪt] [tuː; tə] [ðem; ðəm] ['ɑːskɪŋ] [ɪf] [ðeɪ] [wʊd] [biː; bi] ['wɪlɪŋ] [tuː; tə] [traɪ] [ə; eɪ] ['sɑːmp(ə)l] [ɒv; əv]
Write to them asking if they would be willing to try a sample of
写 到 他们 问 如果 他们 会 是 愿意的 到 尝试 一个 样本 的

[jɔː(r); jə(r)] [gʊdz] .
your goods .
你的 商品 .

写信询问他们是否愿意试用你的产品样品。

[ɪf] [ðə; ði] ['ɑːnsə(r)] [ɪz] ['feɪvərəb(ə)l] , [send] ['sæmpl] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ɑːtɪk(ə)lz] [juː; jʊ] [wɪʃ] [tuː; tə] [sel] .
If the answer is favorable , send samples of the articles you wish to sell .
如果 这 回答 是 有利 , 发送 样品 的 这 文章 你 希望 到 卖 .

如果答复是肯定的，请寄送您想销售的商品样品。

[ɪn] [ðə; ði] [bɒks] [wɪð] [ðə; ði] [fruːt] [ɪn'kləʊz] [ə; eɪ] [lɪst] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ɑːtɪk(ə)lz] [sent] [ænd; ənd] [ðə; ði] [praɪs] .
In the box with the fruit inclose a list of the articles sent and the price .
在 这 盒子 和 这 水果 附寄 一个 列表 的 这 文章 发送 和 这 价格 .

水果盒内附有一份寄送物品清单及价格。

[raɪt] [jɔː(r); jə(r)] [neɪm] [ænd; ənd] [ə'dres] ['klɪəli] .
Write your name and address clearly .
写 你的 姓名 和 地址 清楚地 .

请清晰地写出您的姓名和地址。

[meɪl][ə; eɪ][nəʊt][ænd; ənd][ə; eɪ]['djuːplɪkeɪt][lɪst][æt; ət][ðə; ði][taɪm][juː; jʊ][send][ðə; ði][bɒks] .
Mail a note and a duplicate list at the time you send the box .
邮件 一个 笔记 和 一个 复制 列表 在 这 时间 你 发送 这 盒子 .

寄送包裹时，请附上一张便条和一份清单副本。

['fɪksɪŋ] [ðə; ði] [praɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [gʊdz] [ɪz][ɪm'pɔːt(ə)nt] .
Fixing the price of the goods is important .
定影 这 价格 的 这 商品 是 重要的 .

确定商品价格很重要。

[meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [haɪ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kʌvə(r)][ɔːl] [ɪk'spensɪz] [ænd; ənd] [gɪv] [juː; jʊ][ə; eɪ][feə(r)] [rɪ'tɜːn]
Make it high enough to cover all expenses and give you a fair return
制作 它 高的 足够的 到 覆盖 全部 开支 和 给 你 一个 公平的 返回
[fɔː(r); fə(r)][jɔː(r); jə(r)]['leɪbə(r)] .
for your labor .
为了 你的 劳动 .

工资要足够高，能够覆盖所有开支，并让你获得合理的劳动回报。

[ðə; ði] [ɪk'spensɪz] [wɪl] [biː; bi][ðə; ði] [fruːt] , ['ʃʊgə(r)] , ['fjuːəl] , [dʒ'ɑːz] , ['glɑːsɪz] , ['bɒksɪz] , ['pækɪŋ]
The expenses will be the fruit , sugar , fuel , jars , glasses , boxes , packing
这 开支 将要 是 这 水果 ， 糖 ， 燃料 ， 罐子 ， 眼镜 ， 盒子 ， 包装
[mə'tɪəriəl] ,
material ,
材料 ，

费用包括水果、糖、燃料、罐子、玻璃杯、盒子、包装材料等。

[weə(r)][ænd; ənd][teə(r); tɪə][ɒv; əv][juː'tensɪlz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ˌtrænspɔː'teɪʃ(ə)n] , [ænd; ənd]
wear and tear of utensils , etc . , transportation , and
穿 和 撕 的 餐具 ， ETC . ， 运输 ， 和
[kə'mɪʃ(ə)n] .
commission .
委员会 .

器具等的磨损、运输和佣金。

[ðə; ði] [kə'mɪʃ(ə)n] [wɪl] ['prɒbəbli] [biː; bi] - [pə(r)][sent][ɒv; əv][ðə; ði] ['selɪŋ] [praɪs] .
The commission will probably be 20 per cent of the selling price .
这 委员会 将要 大概 是 - 每 中心 的 这 销售 价格 .

佣金大概是售价的20%。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [ðæt] [ə; eɪ] ['mɜːtʃənt] [wɪl] [faɪnd] [ðæt] [jɔː(r); jə(r)][praisiz][ɑː(r); ə(r)] [tuː] [haɪ] [ɔː(r)] [tuː]
It may be that a merchant will find that your prices are too high or too
它 可能 是 那 一个 商人 将要 寻找 那 你的 价格 是 也 高的 或者 也
[ləʊ] [fɔː(r); fə(r)][hɪz; ɪz] [treɪd] ,
low for his trade ,
低的 为了 他的 贸易 ，

商家可能会发现你的价格对他来说太高或太低。

[ɔː(r)][hiː; hi] [meɪ] [wɪʃ] [tuː; tə] ['pɜːtʃəs] [ðə; ði] [gʊdz] ['aʊtraɪt] .
or he may wish to purchase the goods outright .
或者 他 可能 希望 到 购买 这 商品 直接 .

或者他可能希望直接购买这些货物。

[ɪn] [[faɪv]]
In [5]
在 [5]

['eni] [keɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ɪ'senʃ(ə)l] [ðæt] [juː; jʊ]['estɪmət; 'estɪmeɪt][ðə; ði] [fʊl] [kɒst][ɒv; əv][ðə; ði] ['prɒdʌkt]
any case it is essential that you estimate the full cost of the product
任何 案件 它 是 基本的 那 你 估计 这 满的 成本 的 这 产品
[ænd; ənd][ðə; ði]['væljuː] [ðæt] [juː; jʊ] [pleɪs] [ɒn][jɔː(r); jə(r)]['leɪbə(r)] .
and the value that you place on your labor .
和 这 价值 那 你 地方 在 你的 劳动 .

无论如何，您都必须估算出产品的全部成本以及您对自身劳动价值的评估。

[juː; jʊ] [wɪl] [ðen] [biː; bi][ɪn][ə; eɪ][pə'zɪʃ(ə)n][tuː; tə] [dɪ'saɪd] [ɪf] [ðə; ði][praisiz] ['ɒfəd] [wɪl] ['kɒmpenseɪt]
You will then be in a position to decide if the prices offered will compensate
你 将要 然后 是 在 一个 位置 到 决定 如果 这 价格 提供 将要 补偿
[juː; jʊ][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['leɪbə(r)][ænd; ənd] [ɪk'spens] .
you for the labor and expense .
你 为了 这 劳动 和 费用 .

届时，您就可以决定所提供的价格是否足以弥补您的人工和费用。

[duː; də][nɒt][biː; bi] ['temptɪd] , [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [seɪk] [ɒv; əv][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['mʌni] ,
Do not be tempted , for the sake of a little money ,
做 不是 是 受诱惑 , 为了 这 清酒 的 一个 小的 钱 ,

不要为了几分钱而受诱惑。

[tuː; tə] [dɪ'praɪv] [jɔː(r); jə(r)]['fæməli][ɒv; əv][ðə; ði] [fruːt] ['nesəsəri] [tuː; tə] [helθ] [ænd; ənd] ['pleʒə(r)] .
to deprive your family of the fruit necessary to health and pleasure .
到 剥夺 你的 家庭 的 这 水果 必要的 到 健康 和 乐趣 .

剥夺家人享受健康和快乐所必需的水果的权利。

['pækɪŋ] [ænd; ənd] ['ʃɪpɪŋ] .
PACKING AND SHIPPING .
包装 和 船运 .

包装和运输。

[iːtʃ] [dʒɑː(r)][ɔː(r)]['dʒeli] [glɑːs] [mʌst; məst][biː; bi] [ræpt] [ɪn] ['sevrəl] ['θɪknəs] [ɒv; əv] [sɒft] ['peɪpə(r)]
Each jar or jelly glass must be wrapped in several thicknesses of soft paper
每个 罐 或者 果冻 玻璃 必须 是 包装 在 一些 厚度 的 柔软的 纸
(['njuːzˌpeɪpəz] [wɪl] ['ɑːnsə(r)]) .
(newspapers will answer) .
(报纸 将要 回答) .

每个罐子或果冻杯都必须用几层软纸包裹（报纸也可以）。

[meɪk] [pædz][ɒv; əv][ɪk'selsɪˌɔː(r)][ɔː(r)] [heɪ] [baɪ] ['spredɪŋ] [ə; eɪ] [θɪk] ['leɪə(r)] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][fəʊldz][ɒv; əv]
Make pads of excelsior or hay by spreading a thick layer between the folds of
制作 垫子 的 精益求精 或者 干草 经过 传播 一个 厚的 层 之间 这 折叠 的
['njuːzˌpeɪpəz] .
newspapers .
报纸 .

将厚厚一层木丝或干草铺在报纸的折叠处，制成垫料。

[laɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ænd; ənd] [saɪdz] [ɒv; əv][ðə; ði][bɒks] [wɪð] [ðiːz] [pædz] .
Line the bottom and sides of the box with these pads .
线 这 底部 和 侧面 的 这 盒子 和 这些 垫子 .

用这些垫子铺满盒子的底部和侧面。

[pæk] [ðə; ði] [fruːt] [ɪn][ðə; ði] ['pædɪd] [bɒks] .
Pack the fruit in the padded box .
盒 这 水果 在 这 带衬垫 盒子 .

将水果装入带衬垫的盒子中。

[fɪl] [ɔːl][ðə; ði]['speɪsɪz] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][dʒ'ɑːz] [wɪð] [ðə; ði] ['pækɪŋ] [mə'tɪəriəl] .
Fill all the spaces between the jars with the packing material .
充满 全部 这 空间 之间 这 罐子 和 这 包装 材料 .

用包装材料填满罐子之间的所有空隙。

[ɪf] [ðə; ði][bɒks][ɪz] [diːp] [ænd; ənd][ə; eɪ]['sekənd]['leɪə(r)][ɒv; əv] [fruːt] [ɪz][tuː; tə][gəʊ][ɪn] ,
If the box is deep and a second layer of fruit is to go in ,
如果 这 盒子 是 深的 和 一个 第二 层 的 水果 是 到 去 在 ,

如果盒子很深，还要放第二层水果，

[pʊt] [θɪk] ['peɪstbɔːd] [ɔː(r)] [θɪn] [bɔːdz] ['əʊvə(r)][ðə; ði][fɜːst]['leɪə(r)][ænd; ənd][set][ðə; ði] [ræpt]
put thick pasteboard or thin boards over the first layer and set the wrapped
放 厚的 纸板 或者 薄的 板 超过 这 第一的 层 和 放 这 包装
[dʒ'ɑːz][ɒn] [ðɪs] .
jars on this .
罐子 在 这 .

在第一层上放上厚纸板或薄纸板，然后将包好的罐子放在上面。

[fɪl] [ɔːl][ðə; ði]['speɪsɪz][ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðə; ði][tɒp] [wɪð] [ðə; ði] ['pækɪŋ] [mə'tɪəriəl] .
Fill all the spaces and cover the top with the packing material .
充满 全部 这 空间 和 覆盖 这 顶部 和 这 包装 材料 .

填满所有空隙，并用包装材料盖住顶部。

[neɪl] [ɒn][ðə; ði]['kʌvə(r)][ænd; ənd] [mɑːk] ['klɪəli] : [glɑːs] .
Nail on the cover and mark clearly : GLASS .
指甲 在 这 覆盖 和 标记 清楚地 : 玻璃 .

在盖子上钉上钉子并清楚地标记：玻璃。

[ðɪs] [saɪd] [ʌp] .
THIS SIDE UP .
这 边 向上 .

这面朝上。

[ðə; ði] [greɪt] ['siːkrət][ɪn] ['pækɪŋ] [ɪz][tuː; tə] [fɪl] ['evri] ['pɑːtɪk(ə)l][ɒv; əv] [speɪs] [səʊ] [ðæt] ['nʌθɪŋ] [kæn; kən]
The great secret in packing is to fill every particle of space so that nothing can
这 伟大的 秘密 在 包装 是 到 充满 每一个 粒子 的 空间 所以 那 没有什么 能
[muːv] .
move .
移动 .

打包的秘诀在于填满每一个空间，让所有东西都无法移动。

['prɪnsəp(ə)lz] [ɒv; əv] ['kænɪŋ] [ænd; ənd] [prɪ'zɜːrv] .
PRINCIPLES OF CANNING AND PRESERVING .
原则 的 罐头 和 保存 .

罐装和保存原理。

[ɪn][ðə; ði] [ˌprezə'veɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [fuːdz] [baɪ] ['kænɪŋ] , [prɪ'zɜːrv] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,
In the preservation of foods by canning , preserving , etc . ,
在 这 保存 的 食物 经过 罐头 , 保存 , ETC . ,

在通过罐装、腌制等方式保存食物的过程中，

[ðə; ði][məʊst] [ɪ'senʃ(ə)l] [θɪŋz] [ɪn][ðə; ði] ['prəʊsesɪz] [ɑː(r); ə(r)][ðə; ði] [ˌsterəlaɪ'zeɪʃn] [ɒv; əv][ðə; ði] [fuːd]
the most essential things in the processes are the sterilization of the food
这 最多 基本的 事物 在 这 流程 是 这 消毒 的 这 食物
[ænd; ənd][ɔːl][ðə; ði][juː'tensɪlz][ænd; ənd][ðə; ði] ['siːlɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði]['sterəlaɪzd] [fuːd] [tuː; tə] [ɪk'skluːd] [ɔːl]
and all the utensils and the sealing of the sterilized food to exclude all
和 全部 这 餐具 和 这 密封 的 这 已灭菌 食物 到 排除 全部
[dʒɜːrmz] .
germs .
细菌 .

整个过程中最重要的事情是对食物和所有用具进行消毒，并将消毒后的食物密封起来，以排除所有细菌。

[bæk'tɪəriə] , [jiːsts] , [ænd; ənd] [ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] .
BACTERIA , YEASTS , AND FERMENTATION .
细菌 , 酵母 , 和 发酵 .

细菌、酵母和发酵。

['əʊvə(r)][wʌn] ['hʌndrəd] [j'iəz] [ə'gəʊ][fræn'swɑː] ['æpərt] [wɒz; wəz][ðə; ði][fɜːst][tuː; tə] [meɪk] ['præktɪkl]
Over one hundred years ago François Appert was the first to make practical
超过 一 百 年 前 弗朗索瓦 苹果 曾是 这 第一的 到 制作 实际的

[ˌæplɪ'keɪʃ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði] ['meθəd] [ɒv; əv] [prɪ'zɜːrv] [fuːd] [baɪ] ['pʊtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][kænz][ɔː(r)] ['bɒtlz] ,
application of the method of preserving food by putting it in cans or bottles ,
应用 的 这 方法 的 保存 食物 经过 推杆 它 在 罐头 或者 瓶子 ，

一百多年前，弗朗索瓦·阿佩尔率先将食品罐装或瓶装保存方法付诸实践。

[wɪtʃ] [hiː; hi] [hɜː'metɪkli] [siːld] .
which he hermetically sealed .
哪个 他 密封地 密封 .

他将其密封起来。

[hiː; hi] [ðen] [pʊt][ðə; ði] [fʊl] ['bɒtlz] [ɔː(r)][kænz][ɪn]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [bɔɪld] [ðem; ðəm][fɔː(r); fə(r)][mɔː(r)]
He then put the full bottles or cans in water and boiled them for more
他 然后 放 这 满的 瓶子 或者 罐头 在 水 和 煮沸 他们 为了 更多的

[ɔː(r)] [les] [taɪm] ,
or less time ,
或者 较少的 时间 ，

然后他把装满的瓶子或罐子放入水中，煮沸一段时间，时间长短不一。

[dɪ'pendɪŋ] [ə'pɒn][ðə; ði][kaɪndz][ɒv; əv] [fuːd] .
depending upon the kinds of food .
取决于 之上 这 种类 的 食物 .

根据食物种类而定。

[ɪn] - [taɪm][ænd; ənd] , [ɪn'diːd] ,
In Appert's time and , indeed ,
在 - 时间 和 ， 的确 ，

在阿佩尔的时代，的确如此，

[ʌn'tɪl]['riːs(ə)nt] [j'iəz] [ˌaɪ 'tiː][wɒz; wəz]['dʒen(ə)rəli] [θɔːt] [ðæt] [ðə; ði]['ɒksɪdʒən][ɒv; əv][ðə; ði][eə(r)]
until recent years it was generally thought that the oxygen of the air
直到 最近的 年 它 曾是 一般来说 想法 那 这 氧 的 这 空气

[kɔːzd] [ðə; ði] [ˌdiːˌkɒmpə'zɪʃn] [ɒv; əv] [fuːd] .
caused the decomposition of food .
导致 这 分解 的 食物 .

直到最近几年，人们普遍认为空气中的氧气会导致食物腐烂。

- ['θɪəri] [wɒz; wəz] [ðæt] [ðə; ði] [θɪŋz] [ɪ'senʃ(ə)l] [tuː; tə][ðə; ði] [ˌprezə'veɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [fuːd] [ɪn] [ðɪs]
Appert's theory was that the things essential to the preservation of food in this
- 理论 曾是 那 这 事物 基本的 到 这 保存 的 食物 在 这

['mænə(r)][wɜː(r); wə(r)][ðə; ði][ɪk'skluːʒ(ə)n][ɒv; əv][eə(r)][ænd; ənd][ðə; ði][ˌæplɪ'keɪʃ(ə)n][ɒv; əv]['dʒent(ə)l] [hiːt] ,
manner were the exclusion of air and the application of gentle heat ,
方式 是 这 排除 的 空气 和 这 应用 的 温和的 热 ，

阿佩尔的理论是，以这种方式保存食物的关键在于隔绝空气和施加温和的热量。

[æz; əz][ɪn][ðə; ði]['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] ,
as in the water bath ,
作为 在 这 水 洗澡 ，

就像在水浴中一样，

[wɪtʃ] [kɔːzd] [ə; eɪ]['fjuːʒ(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði]['prɪnsəp(ə)l] [kən'stɪtʃʊənt] [ænd; ənd][fəː'ment, 'fəːment][ɪn]
which caused a fusion of the principal constituents and ferments in
哪个 导致 一个 融合 的 这 主要的 成分 和 发酵 在

[sʌtʃ] [ə; eɪ]['mænə(r)] [ðæt] [ðə; ði]['paʊə(r)][ɒv; əv][ðə; ði][fəː'ment, 'fəːment][wɒz; wəz] [dɪ'strɔɪd] .
such a manner that the power of the ferments was destroyed .
这样的 一个 方式 那 这 力量 的 这 发酵 曾是 损毁 .

这导致主要成分和发酵物融合在一起，从而破坏了发酵物的作用。

[ðə; ði] [ɪnˌvestə'ɡeʃən] [ɒv; əv] ['saɪəntɪsts] , [pə'tɪkjələli] [ɒv; əv] [pæ'stɜː(r)] ,
The investigations of scientists , particularly of Pasteur ,
这 调查 的 科学家 , 特别 的 巴斯德 ,

科学家们，特别是巴斯德的调查研究

[hæv; həv] [ʃəʊn] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [nɒt] [ðə; ði] ['ɒksɪdʒən] [ɒv; əv] [ðə; ði] [eə(r)] [wɪtʃ] ['kɔːzɪz] [ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n]
have shown that it is not the oxygen of the air which causes fermentation
有 所示 那 它 是 不是 这 氧 的 这 空气 哪个 原因 发酵
[ænd; ənd] [ˌpjuːtrɪ'fækʃn] ,
and putrefaction ,
和 腐败 ,

已经证明，导致发酵和腐败的并非空气中的氧气。

[bʌt; bət] [bæk'tɪəriə] [ænd; ənd] ['ʌðə(r)] [ˌmaɪkrə'skɒpɪk] ['ɔːɡəˌnɪzəmz] . [[sɪks]]
but bacteria and other microscopic organisms . [6]
但 细菌 和 其他 显微镜 生物 . [6]

但细菌和其他微生物。[6]

\- ['θɪəri] [æz; əz] [tuː; tə] [ðə; ði] [kɔːz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['spɔɪlɪŋ] [ɒv; əv] [fuːd] [wɒz; wəz] [ˌɪnkə'rekt] ,
Appert's theory as to the cause of the spoiling of food was incorrect ,
\- 理论 作为 到 这 原因 的 这 破坏 的 食物 曾是 错误 ,

阿佩尔关于食物腐败原因的理论是错误的。

[bʌt; bət] [hɪz; ɪz] ['meθəd] [ɒv; əv] [prɪ'zɜːrv] [ˌaɪ 'tiː] [baɪ] ['siːlɪŋ] [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [wɒz; wəz] [kə'rekt] ,
but his method of preserving it by sealing and cooking was correct ,
但 他的 方法 的 保存 它 经过 密封 和 烹饪 曾是 正确的 ,

但他用密封和烹煮的方式保存食物的方法是正确的。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [wɜːld] [əʊz] [hɪm] [ə; eɪ] [det] [ɒv; əv] ['ɡrætɪtjuːd] .
and the world owes him a debt of gratitude .
和 这 世界 欠款 他 一个 债务 的 感激 .

世界都应该对他心存感激。

[ɪn] [ðeə(r)] [ɪnˌvestə'ɡeʃən] ['saɪəntɪsts] [hæv; həv] [faʊnd] [ðæt] [ɪf] [fuːd] [ɪz] ['pɜːfɪktli] ['sterəlaɪzd] [ænd; ənd]
In their investigations scientists have found that if food is perfectly sterilized and
在 他们的 调查 科学家 有 成立 那 如果 食物 是 完美 已灭菌 和
[ðə; ði] ['əʊpənɪŋ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dʒɑː(r)] [ɔː(r)] ['bɒt(ə)l] ['plʌɡd] [wɪð] ['sterəlaɪzd] ['kɒtn] ,
the opening of the jar or bottle plugged with sterilized cotton ,
这 开幕 的 这 罐 或者 瓶子 已插电 和 已灭菌 棉布 ,

科学家们在调查中发现，如果食物经过彻底消毒，并且罐子或瓶子的开口用消毒过的棉花塞住，

[fuːd] [wɪl] [nɒt] [fə'ment] ,
food will not ferment ,
食物 将要 不是 发酵 ,

食物不会发酵。

[fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [bæk'tɪəriə] [ænd; ənd] [jiːsts] [tuː; tə] [wɪtʃ] [sʌtʃ] ['tʃeɪndʒɪz] [ɑː(r); ə(r)] [djuː] [kæn; kən] [nɒt]
for the bacteria and yeasts to which such changes are due can not
为了 这 细菌 和 酵母 到 哪个 这样的 变化 是 到期的 能 不是
[pɑːs] [θruː] [ðə; ði] ['kɒtn] .
pass through the cotton .
经过 通过 这 棉布 .

引起这些变化的细菌和酵母无法穿过棉花。

[ðɪs] ['meθəd] [kæn; kən] [nɒt] [biː; bi] [kən'viːniəntli] ['fɒləʊd] [wɪð] [lɑːdʒ] [dʒ'ɑːz] .
This method can not be conveniently followed with large jars .
这 方法 能 不是 是 方便 随后 和 大的 罐子 .

这种方法不适用于大罐子。

[bæk'tɪəriə][ænd; ənd] [ji:sts] [ɪg'zɪst][ɪn][ðə; ði][eə(r)] , [ɪn][ðə; ði][sɔɪl] , [ænd; ənd][ɒn][ɔ:l]['vedʒtəb(ə)l][ænd; ənd]
Bacteria and yeasts exist in the air , in the soil , and on all vegetable and
细菌 和 酵母 存在 在 这 空气 , 在 这 土壤 , 和 在 全部 蔬菜 和
['ænɪm(ə)l] ['sʌbstəns] ,
animal substances ,
动物 物质 ,

细菌和酵母存在于空气中、土壤中以及所有动植物物质上。

[ænd; ənd]['i:v(ə)n][ɪn][ðə; ði] ['lɪvɪŋ] ['bɒdi] , [bʌt; bət] [ɔ:l'ðəʊ] [ɒv; əv] [sʌtʃ] [ˌju:nɪ'vɜ:s(ə)l] [ə'kʌrəns] ,
and even in the living body , but although of such universal occurrence ,
和 甚至 在 这 活的 身体 , 但 虽然 的 这样的 普遍的 发生 ,

甚至在活体中也是如此，尽管这种现象如此普遍，

[ðə; ði] [tru:] ['nɒlɪdʒ] [ɒv; əv][ðeə(r)]['neɪtʃə(r)][ænd; ənd][ˌi:kə'nɒmɪk] [ɪm'pɔ:t(ə)ns] [hæz; həz]['əʊnli] [bi:n]
the true knowledge of their nature and economic importance has only been
这 真的 知识 的 他们的 自然 和 经济的 重要性 有 仅有的 到过
[geɪnd] ['djʊərɪŋ][ðə; ði][lɑ:st] ['fɔ:ti] [j'iəz] .
gained during the last forty years .
获得 期间 这 最后的 四十 年 .

人们对它们的性质和经济重要性的真正认识，直到近四十年才逐渐获得。

[ðeə(r)][ɑ:(r); ə(r)][ə; eɪ] [greɪt] ['meni] [kaɪndz][ɒv; əv] [ði:z] ['maɪkrəʊ] - ['ɔ:rgəˌnɪzəmz] .
There are a great many kinds of these micro - organisms .
那里 是 一个 伟大的 许多 种类 的 这些 微 - 生物 .

这类微生物种类繁多。

[sʌm; səm][du:; də] [greɪt] [hɑ:m] ,
Some do great harm ,
一些 做 伟大的 伤害 ,

有些人作恶甚大。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'ti:][ɪz] [θɔ:t] [ðæt] [ðə; ði]['greɪtə(r)] [pɑ:t] [ɒv; əv][ðem; ðəm][ɑ:(r); ə(r)] [ˌbenɪ'fɪʃ(ə)l] ['rɑ:ðə(r)]
but it is thought that the greater part of them are beneficial rather
但 它 是 想法 那 这 更大的 部分 的 他们 是 有利 相当
[ðæn; ðən][ɪn'dʒʊəriəs] .
than injurious .
比 有害的 .

但人们认为，其中大部分是有益的，而不是有害的。

[bæk'tɪəriə][ɑ:(r); ə(r)][wʌn] - [seld] [ænd; ənd][səʊ] [smɔ:l] [ðeɪ] [kæn; kən]['əʊnli][bi:; bi] [si:n] [baɪ][eɪd][ɒv; əv]
Bacteria are one - celled and so small they can only be seen by aid of
细菌 是 一 - 细胞 和 所以 小的 他们 能 仅有的 是 已见 经过 援助 的
[ə; eɪ]['maɪkrəskəʊp] .
a microscope .
一个 显微镜 .

细菌是单细胞生物，而且体积非常小，只能借助显微镜才能看到。

[ðə; ði]['prəʊses][ɒv; əv] [ˌri:prə'dʌkʃn] [ɪz]['sɪmp(ə)l][ænd; ənd]['ræpɪd] .
The process of reproduction is simple and rapid .
这 过程 的 生殖 是 简单的 和 迅速的 .

繁殖过程简单快捷。

[ðə; ði][bæk'tɪəriəm] [bɪ'kʌmz] [kən'strɪktɪd] , [di'vaid] , [ænd; ənd]['faɪnəli] [ðeə(r)][ɑ:(r); ə(r)] [tu:] [selz]
The bacterium becomes constricted , divides , and finally there are two cells
这 细菌 变成 收缩 , 分割 , 和 最后 那里 是 二 细胞
[ɪn'sted] [ɒv; əv][wʌn] .
instead of one .
反而 的 一 .

细菌细胞壁收缩，细胞分裂，最终形成两个细胞而不是一个细胞。

['ʌndə(r)]['feɪvərəb(ə)l] [kən'dɪʃ(ə)nz] [iːtʃ] [sel] [di'vaid] ,
Under favorable conditions each cell divides ,
在下面 有利 状况 每个 细胞 分割 ,

在适宜条件下，每个细胞都会分裂。

[ænd; ənd][səʊ]['ræpɪd][ɪz][ðə; ði] [wɜːk] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [biːn] ['estɪmeɪtɪd] [ðæt] [wʌn][bæk'tɪəriəm] [meɪ]
and so rapid is the work that it has been estimated that one bacterium may
和 所以 迅速的 是 这 工作 那 它 有 到过 估计的 那 一 细菌 可能
[gɪv] [raɪz] ,
give rise ,
给 上升 ,

而且繁殖速度如此之快，据估计，一个细菌就能产生……

[wɪ'ðɪn] ['twenti] - [fɔː(r)] ['aʊəz] , [tuː; tə] [ˌsev(ə)n'tiːn] [m'ɪliənz] [ɒv; əv]['sɪmələ(r)]['ɔːrgəˌnɪzəmz] .
within twenty - four hours , to seventeen millions of similar organisms .
之内 二十 - 四 小时 , 到 十七 百万 的 相似的 生物 .

二十四小时内，繁殖出一千七百万个类似的生物体。

[ðə; ði]['feɪvərəb(ə)l] [kən'dɪʃ(ə)nz] [fɔː(r); fə(r)] [grəʊθ] [ɑː(r); ə(r)]['mɔɪstʃə(r)] , [wɔːmθ] , [ænd; ənd]['prɒpə(r)]
The favorable conditions for growth are moisture , warmth , and proper
这 有利 状况 为了 生长 是 水分 , 温暖 , 和 恰当的
[fuːd] .
food .
食物 .

植物生长所需的有利条件是水分、温暖和充足的食物。

[jiːsts] , [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)]['ɔːlsəʊ][wʌn] - [seld] ['ɔːrgəˌnɪzəmz] , [grəʊ] [les] ['ræpɪdli] .
Yeasts , which are also one - celled organisms , grow less rapidly .
酵母 , 哪个 是 还 一 - 细胞 生物 , 生长 较少的 快速 .

酵母也是单细胞生物，但它们的生长速度较慢。

[ə; eɪ] [bʌd] [dɪ'veləps] , [breɪks] [ɒf] , [ænd; ənd] [fɔːmz] [ə; eɪ] [njuː] [jiːst] [plɑːnt] .
A bud develops , breaks off , and forms a new yeast plant .
一个 芽 发展 , 休息 离开 , 和 表格 一个 新的 酵母 植物 .

芽体发育、脱落，并形成新的酵母菌。

[sʌm; səm] [jiːsts] [ænd; ənd][sʌm; səm][kaɪndz][ɒv; əv][bæk'tɪəriə] [prə'djuːs] [spɔːrz] .
Some yeasts and some kinds of bacteria produce spores .
一些 酵母 和 一些 种类 的 细菌 生产 孢子 .

某些酵母菌和某些种类的细菌会产生孢子。

[spɔːrz] , [laɪk] [ðə; ði] [draɪd] [siːdz] [ɒv; əv][plɑːnts] , [meɪ] [rɪ'teɪn] [ðeə(r)][vaɪ'tæləti][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [lɒŋ]
Spores , like the dried seeds of plants , may retain their vitality for a long
孢子 , 喜欢 这 干燥 种子 的 植物 , 可能 保持 他们的 活力 为了 一个 长的
[taɪm] ,
time ,
时间 ,

孢子就像植物的干种子一样，可以长时间保持活力。

['iːv(ə)n] [wen] [ɪk'spəʊzd][tuː; tə] [kən'dɪʃ(ə)nz] [wɪtʃ] [kɪl] [ðə; ði]['peərənt]['ɔːgənɪzəm] .
even when exposed to conditions which kill the parent organism .
甚至 什么时候 裸露 到 状况 哪个 杀 这 父母 生物 .

即使暴露在会杀死母体生物的条件下。

[jiːsts] [ænd; ənd] ['nɪəli] [ɔːl] [bæk'tɪəriə][rɪ'kwaɪə(r)]['ɒksɪdʒən] ,
Yeasts and nearly all bacteria require oxygen ,
酵母 和 几乎 全部 细菌 要求 氧 ,

酵母和几乎所有细菌都需要氧气。

[bʌt; bət][ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)] ['spiːʃiːz] [ɒv; əv][ðə; ði]['lætə(r)] [ðæt] [siːm] [tuː; tə] [grəʊ] ['iːkwəli] [wel] [wɪ'ðaʊt] [ˌaɪ 'tiː] ,
but there are species of the latter that seem to grow equally well without it ,
但 那里 是 物种 的 这 后者 那 似乎 到 生长 同样地 出色地 没有 它 ，

但有些品种似乎不需要它也能生长良好。

[səʊ] [ðæt] [ðə; ði][ɪk'skluːʒ(ə)n][ɒv; əv][eə(r)] , [wɪtʃ] , [ɒv; əv] [kɔːs] , [kən'teɪnz] ['ɒksɪdʒən] , [ɪz] [nɒt] ['ɔːlweɪz] [ə; eɪ] [prə'tekʃ(ə)n] ,
so that the exclusion of air , which , of course , contains oxygen , is not always a protection ,
所以 那 这 排除 的 空气 ， 哪个 ， 的 课程 ， 包含 氧 ， 是 不是 总是 一个 保护 ，

因此，隔绝空气（空气中当然含有氧气）并不总是一种保护措施。

[ɪf] [wʌn][ɒv; əv][ðə; ði][ˌænə'rəʊbɪk][bæk'tɪəriə] , [æz; əz][ðə; ði][kaɪndz][ɑː(r); ə(r)] [kɔːld] [wɪtʃ] [duː; də][nɒt] [rɪ'kwaɪə(r)]['ɒksɪdʒən] ,
if one of the anaerobic bacteria , as the kinds are called which do not require oxygen ,
如果 一 的 这 厌氧 细菌 ， 作为 这 种类 是 称为 哪个 做 不是 要求 氧 ，

如果其中一种是厌氧细菌，也就是不需要氧气的细菌，

[ɪz] [siːld] [ɪn][ðə; ði][kæn; kən] .
is sealed in the can .
是 密封 在 这 能 .

密封在罐子里。

['spɔɪlɪŋ] [ɒv; əv] [fuːd] [ɪz] [kɔːzd] [baɪ][ðə; ði] [dɪ'veləpmənt] [ɒv; əv][bæk'tɪəriə][ɔː(r)] [jiːsts] .
Spoiling of food is caused by the development of bacteria or yeasts .
破坏 的 食物 是 导致 经过 这 发展 的 细菌 或者 酵母 .

食物腐败是由细菌或酵母的滋生引起的。

['sɜːt(ə)n] ['kemɪk(ə)l] ['tʃeɪndʒɪz][ɑː(r); ə(r)] [prə'djuːst] [æz; əz] [ʃəʊn] [baɪ]['gæsɪz] , ['əʊdəz] , [ænd; ənd] ['fleɪvəz] .
Certain chemical changes are produced as shown by gases , odors , and flavors .
肯定 化学 变化 是 生产 作为 所示 经过 气体 ， 气味 ， 和 口味 .

某些化学变化会产生气体、气味和味道，这便是明证。

[bæk'tɪəriə] [grəʊ] [lʌg'ʒʊəriəntli][ɪn] [fuːdz] [kən'teɪnɪŋ] [ə; eɪ] [gʊd] [diːl] [ɒv; əv][naɪ'trɒdʒənəs][mə'tɪəriəl] ,
Bacteria grow luxuriantly in foods containing a good deal of nitrogenous material ,
细菌 生长 茂盛地 在 食物 包含 一个 好的 交易 的 含氮的 材料 ，

细菌在富含氮物质的食物中大量繁殖。

[ɪf] [wɔːmθ] [ænd; ənd]['mɔɪstʃə(r)][ɑː(r); ə(r)]['prez(ə)nt] .
if warmth and moisture are present .
如果 温暖 和 水分 是 展示 .

如果环境温暖潮湿。

[ə'mʌŋ] [fuːdz] [rɪtʃ] [ɪn][naɪ'trɒdʒənəs] ['sʌbstənsɪz] [ɑː(r); ə(r)][ɔːl][kaɪndz][ɒv; əv] [miːt] , [fɪʃ] , [egz] ,
Among foods rich in nitrogenous substances are all kinds of meat , fish , eggs ,
之中 食物 富有的 在 含氮的 物质 是 全部 种类 的 肉 ， 鱼 ， 鸡蛋 ，

富含氮物质的食物包括各种肉类、鱼类、蛋类等。

['piːz] , [biːnz] , ['lentəlz] , [mɪlk] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
peas , beans , lentils , milk , etc .
豌豆 ， 豆子 ， 扁豆 ， 牛奶 ， ETC .

豌豆、豆类、扁豆、牛奶等。

[ðiːz] [fuːdz] [ɑː(r); ə(r)] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [ɒn] [ə'kaʊnt] [ɒv; əv][ðə; ði][ˌɒmnɪ'prez(ə)nt][bæk'tɪəriə] .
These foods are difficult to preserve on account of the omnipresent bacteria .
这些 食物 是 难的 到 保存 在 帐户 的 这 无所不在 细菌 .

由于细菌无处不在，这些食物很难保存。

[ðɪs] [ɪz] [siːn] [ɪn] [wɔːm] , ['mʌgi] ['weðə(r)] , [wen] [freʃ] [miːt] , [fɪʃ] , [suːps] , [mɪlk] ,
This is seen in warm , muggy weather , when fresh meat , fish , soups , milk ,
这 是 已见 在 温暖的 , 闷热 天气 , 什么时候 新鲜的 肉 , 鱼 , 汤 , 牛奶 ,
[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [spɔɪl] ['kwɪkli] .
etc . , spoil quickly .
ETC . , 剧透 迅速地 .

这种情况在温暖潮湿的天气里尤为常见，此时新鲜的肉类、鱼类、汤、牛奶等容易变质。

[bæk'tɪəriə][duː; də][nɒt] [dɪ'veləp] [ɪn] ['sʌbstəns] [kən'teɪnɪŋ] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [pə'sentɪdʒ] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
Bacteria do not develop in substances containing a large percentage of sugar ,
细菌 做 不是 发展 在 物质 包含 一个 大的 百分比 的 糖 ,

细菌在高糖物质中无法生长繁殖。

[bʌt; bət] [ðeɪ] [grəʊ] ['ræpɪdli][ɪn][ə; eɪ]['suːtəb(ə)l][wet] ['sʌbstəns] [wɪtʃ] [kɒn] [['sevən]]
but they grow rapidly in a suitable wet substance which con [7]
但 他们 生长 快速 在 一个 合适的 湿的 物质 哪个 康 [7]

但它们在合适的湿润物质中生长迅速[7]

[teɪnz] [ə; eɪ] [smɔːl] [pə'sentɪdʒ] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
tains a small percentage of sugar .
tains 一个 小的 百分比 的 糖 .

含有少量糖分。

[jiːsts] [grəʊ] ['veri] ['redɪli] [ɪn][daɪ'luːt] [sə'lʊʃən] [kən'teɪnɪŋ] ['ʃʊgər] [ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] [tuː; tə][sʌm; səm]
Yeasts grow very readily in dilute solutions containing sugars in addition to some
酵母 生长 非常 容易 在 稀 解决方案 包含 糖 在 添加 到 一些
[naɪ'trɒdʒənəs][ænd; ənd]['mɪnərəl] ['mætəz] .
nitrogenous and mineral matters .
含氮的 和 矿物 事情 .

酵母在含有糖类以及一些氮和矿物质的稀溶液中很容易生长。

[fruːts] [ɑː(r); ə(r)]['juːʒuəli; 'juːʒəli] ['slaɪtli] ['æsɪd][ænd; ənd][ɪn]['dʒen(ə)rəl][duː; də][nɒt] [sə'pɔːt] [bæk'tɪəriəl]
Fruits are usually slightly acid and in general do not support bacterial
水果 是 通常 轻微地 酸 和 在 一般的 做 不是 支持 细菌
[grəʊθ] ,
growth ,
生长 ,

水果通常略带酸性，一般不利于细菌生长。

[ænd; ənd][səʊ][ˌaɪ 'tiː] ['kɒmz] [ə'baʊt] [ðæt] [kænd] [fruːts] [ɑː(r); ə(r)][mɔː(r)] ['kɒmənli] [fə'mentɪd] [baɪ]
and so it comes about that canned fruits are more commonly fermented by
和 所以 它 来 关于 那 罐装 水果 是 更多的 通常 发酵 经过
[jiːsts] [ðæn; ðən][baɪ][bæk'tɪəriə] .
yeasts than by bacteria .
酵母 比 经过 细菌 .

因此，罐装水果更常见的是酵母发酵而不是细菌发酵。

[sʌm; səm]['vedʒtəb(ə)l] [fuːdz] [hæv; həv][səʊ] [mʌtʃ] ['æsɪd][ænd; ənd][səʊ]['lɪt(ə)l][naɪ'trɒdʒənəs] ['sʌbstəns]
Some vegetable foods have so much acid and so little nitrogenous substance
一些 蔬菜 食物 有 所以 很多 酸 和 所以 小的 含氮的 物质
[ðæt] ['veri] [fjuː] [bæk'tɪəriə][ɔː(r)] [jiːsts] [ə'tæk] [ðem; ðəm] .
that very few bacteria or yeasts attack them .
那 非常 很少 细菌 或者 酵母 攻击 他们 .

有些植物性食物酸性很强，含氮量很低，因此很少有细菌或酵母会侵袭它们。

['lemənz] , ['krænbəriz] , [ænd; ənd] ['ruːbɑːb] [bɪ'lɒŋ] [tuː; tə] [ðɪs] [klɑːs] .
Lemons , cranberries , and rhubarb belong to this class .
柠檬 , 蔓越莓 , 和 大黄 属于 到 这 班级 .

柠檬、蔓越莓和大黄都属于这一类。

['temprətʃə(r)] [ɪz][æn; ən][ɪm'pɔːt(ə)nt]['fæktə(r)][ɪn][ðə; ði] [grəʊθ] [ɒv; əv][bæk'tɪəriə][ænd; ənd] [jiːsts] .
Temperature is an important factor in the growth of bacteria and yeasts .
温度 是 一个 重要的 因素 在 这 生长 的 细菌 和 酵母 .

温度是细菌和酵母生长的重要因素。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] ['meni] [kaɪndz][ɒv; əv] [ðiːz] ['ɔːgəˌnɪzəmz] , [ænd; ənd] [iːtʃ] [kaɪnd] [grəuz] [best] [æt; ət]
There are many kinds of these organisms , and each kind grows best at
那里 是 许多 种类 的 这些 生物 , 和 每个 种类 生长 最好的 在
[ə; eɪ]['sɜːt(ə)n] ['temprətʃə(r)] ,
a certain temperature ,
一个 肯定 温度 ,

这类生物有很多种类，每种生物最适宜在特定的温度下生长。

[sʌm; səm][æt; ət][ə; eɪ] ['veri] [ləʊ] [wʌn][ænd; ənd]['ʌðə(r)z][æt; ət][wʌn][æz; əz] [haɪ] [æz; əz] 125° [ef] . , [ɔː(r)]
some at a very low one and others at one as high as 125° F . , or
一些 在 一个 非常 低的 一 和 其他的 在 一 作为 高的 作为 125° F . , 或者
[mɔː(r)] .
more .
更多的 .

有些温度很低，有些温度高达 125°F 或更高。

[haʊ'evə(r)] ,
However ,
然而 ,

然而，

[məʊst][kaɪndz][ɒv; əv][bæk'tɪəriə][ɑː(r); ə(r)] [dɪ'strɔɪd] [ɪf] [ɪk'spəʊzd][fɔː(r); fə(r)][ten][ɔː(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts]
most kinds of bacteria are destroyed if exposed for ten or fifteen minutes
最多 种类 的 细菌 是 损毁 如果 裸露 为了 十 或者 十五 分钟
[tuː; tə][ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] (212° [ef] .) ;
to the temperature of boiling water (212° F .) ;
到 这 温度 的 沸腾 水 (212° F .) ;

大多数种类的细菌在沸水温度（212°F）下暴露 10 到 15 分钟即可被杀死；

[bʌt; bət] , [ɪf] [ðə; ði][bæk'tɪəriə][ɑː(r); ə(r)][spɔː(r)] [prə'duːsəz] ,
but , if the bacteria are spore producers ,
但 , 如果 这 细菌 是 孢子 生产者 ,

但是，如果这些细菌是孢子产生菌，

['kʊkɪŋ] [mʌst; məst][biː; bi] [kən'tɪnjuːd] [fɔː(r); fə(r)][æn; ən]['aʊə(r)][ɔː(r)][mɔː(r)][tuː; tə][ɪn'ʃʊə(r)][ðeə(r)]
cooking must be continued for an hour or more to insure their
烹饪 必须 是 持续 为了 一个 小时 或者 更多的 到 保证 他们的
[kəm'pliːt] [dɪ'strʌkʃ(ə)n] .
complete destruction .
完全的 破坏 .

必须持续烹煮一小时或更长时间，以确保彻底杀死它们。

['dʒen(ə)rəli] ['spiːkɪŋ] ,
Generally speaking ,
一般来说 请讲 ,

一般来说，

[ɪn]['ɔːdə(r)][tuː; tə] [kɪl] [ðə; ði] [spɔːrz] [ðə; ði] ['temprətʃə(r)] [mʌst; məst][biː; bi]['haɪə(r)][ðæn; ðən] [ðæt] [ɒv; əv]
in order to kill the spores the temperature must be higher than that of
在 命令 到 杀 这 孢子 这 温度 必须 是 更高 比 那 的
['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,
boiling water ,
沸腾 水 ,

为了杀死孢子，温度必须高于沸水的温度。

[ɔː(r)][ðə; ði]['ɑːtɪk(ə)l][tuː; tə][biː; bi] [prɪ'zɜːvd] [mʌst; məst][biː; bi] [kʊkt] [fɔː(r); fə(r)][ə'baʊt] [tuː] ['aʊəz]
or the article to be preserved must be cooked for about two hours
或者 这 文章 到 是 保存完好 必须 是 煮熟 为了 关于 二 小时
[æt; ət][ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] 212° [ef] . ,
at a temperature of 212° F . ,
在 一个 温度 的 212° F . ,

或者，要保存的物品必须在 212°F 的温度下烹煮约两个小时。

[ɔː(r)][ə; eɪ] [ʃɔːtə] [taɪm][æt; ət][ə; eɪ]['haɪə(r)] ['temprətʃə(r)] ['ʌndə(r)] ['preʃə(r)] .
or a shorter time at a higher temperature under pressure .
或者 一个 较短 时间 在 一个 更高 温度 在下面 压力 .

或在高压下以更高的温度进行更短时间的处理。

[jiːsts] [ænd; ənd][ðeə(r)] [spɔːrz] [ɑː(r); ə(r)] , [haʊ'evə(r)] , [mɔː(r)] ['iːzəli] [dɪ'strɔɪd] [baɪ] [hiːt] [ðæn; ðən]
Yeasts and their spores are , however , more easily destroyed by heat than
酵母 和 他们的 孢子 是 , 然而 , 更多的 容易地 损毁 经过 热 比
[bæk'tɪəriə] [spɔːrz] .
bacteria spores .
细菌 孢子 .

然而，酵母及其孢子比细菌孢子更容易被热破坏。

[hens] ,
Hence ,
因此 ,

因此，

[fruːts] [kən'teɪnɪŋ] ['lɪt(ə)l][naɪ'trɒdʒənəs][mə'tɪəriəl][ɑː(r); ə(r)][mɔː(r)] ['iːzəli] [prə'tektɪd] [frɒm; frəm]
fruits containing little nitrogenous material are more easily protected from
水果 包含 小的 含氮的 材料 是 更多的 容易地 受保护 从
[ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] [ðæn; ðən][naɪ'trɒdʒənəs] [fuːdz] [ɪn] [wɪtʃ] [ɪn]['dʒen(ə)rəl] [ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] [ɪz] [kɔːzd] [baɪ]
fermentation than nitrogenous foods in which in general fermentation is caused by
发酵 比 含氮的 食物 在 哪个 在 一般的 发酵 是 导致 经过
[bæk'tɪəriə] .
bacteria .
细菌 .

与含氮量高的食物相比，含氮量低的水果更容易防止发酵，因为含氮食物的发酵通常是由细菌引起的。

[ɒv; əv] [kɔːs] ,
Of course ,
的 课程 ,

当然，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɒt]['pɒsəb(ə)l][tuː; tə] [nəʊ] [wɒt] [kaɪndz][ɒv; əv]['ɔːrgəˌnɪzəmz][ɑː(r); ə(r)][ɪn][ðə; ði] [fuːd] [wʌn][ɪz]
it is not possible to know what kinds of organisms are in the food one is
它 是 不是 可能的 到 知道 什么 种类 的 生物 是 在 这 食物 一 是
[ə'baʊt] [tuː; tə][kæn; kən][ɔː(r)]['bɒt(ə)l] ;
about to can or bottle ;
关于 到 能 或者 瓶子 ;

人们无法知道即将装罐或装瓶的食物中含有哪些种类的微生物；

[bʌt; bət][wiː; wi][duː; də] [nəʊ] [ðæt] [məʊst] [fruːts] [ɑː(r); ə(r)][nɒt]['feɪvərəb(ə)l][tuː; tə][ðə; ði] [grəʊθ] [ɒv; əv]
but we do know that most fruits are not favorable to the growth of
但 我们 做 知道 那 最多 水果 是 不是 有利 到 这 生长 的
[bæk'tɪəriə] ,
bacteria ,
细菌 ,

但我们知道，大多数水果不利于细菌的生长。

[ænd; ənd] , [æz; əz][ə; eɪ] [ruːl] ,
and , as a rule ,
和 , 作为 一个 规则 ,

而且，通常情况下，

[ðə; ði] [jiːsts] [wɪtʃ] [ɡrəʊ] [ɪn] [fruːts] [ænd; ənd] [fruːt] [dʒuːs] [kæn; kən] [biː; bi] [dɪ'strɔɪd] [baɪ] ['kʊkɪŋ] [ten]
the yeasts which grow in fruits and fruit juice can be destroyed by cooking ten
这 酵母 哪个 生长 在 水果 和 水果 汁 能 是 损毁 经过 烹饪 十
[ɔː(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [æt; ət] [ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] 212° [ef] .
or fifteen minutes at a temperature of 212° F .
或者 十五 分钟 在 一个 温度 的 212° F .

水果和果汁中生长的酵母菌在 212°F 的温度下煮 10 到 15 分钟即可被杀死。

[ɪf] [nəʊ] ['lɪvɪŋ] ['ɔːɡəˌnɪzəmz] [ɑː(r); ə(r)] [left] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [ˌsterəlaɪ'zeɪʃn] [ɒv; əv] [ɔːl] [ə'plaɪənsɪz] [hæz; həz]
If no living organisms are left , and the sterilization of all appliances has
如果 不 活的 生物 是 左边 , 和 这 消毒 的 全部 电器 有
[biːn] ['θʌrə] ,
been thorough ,
到过 彻底 ,

如果没有任何活的微生物残留，并且所有器具都已彻底消毒，

[ðeə(r)] [ɪz] [nəʊ] ['riːz(ə)n] [waɪ] [ðə; ði] [fruːt] , [ɪf] ['prɒpəli] [siːld] , [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [kiːp] ,
there is no reason why the fruit , if properly sealed , should not keep ,
那里 是 不 原因 为什么 这 水果 , 如果 适当地 密封 , 应该 不是 保持 ,

只要密封得当，水果没有理由不能保存。

[wɪð] [bʌt; bət] [slaɪt] [tʃeɪndʒ] [ɒv; əv] ['tekstʃə(r)] [ɔː(r)] ['fleɪvə(r)] , [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [jɪə(r)] [ɔː(r)] [lɒŋɡə(r)] ,
with but slight change of texture or flavor , for a year or longer ,
和 但 轻微 改变 的 质地 或者 味道 , 为了 一个 年 或者 更长 ,

质地或味道仅有轻微变化，可持续一年或更长时间。

[ɔːl'ðəʊ] [kænd] [fruːts] [ˌʌndə'ɡəʊ] ['ɡrædʒuəl] [tʃeɪndʒ] [ænd; ənd] [dɪˌtɪəriə'reɪʃ(ə)n] ['iːv(ə)n] ['ʌndə(r)] [ðə; ði]
although canned fruits undergo gradual change and deterioration even under the
虽然 罐装 水果 经历 逐渐地 改变 和 恶化 甚至 在下面 这
[məʊst] ['feɪvərəb(ə)l] [kən'dɪʃ(ə)nz] .
most favorable conditions .
最多 有利 状况 .

即使在最有利的条件下，罐装水果也会逐渐发生变化和变质。

[wen] [fruːt] [ɪz] [prɪ'zɜːvd] [wɪð] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['ʃʊɡə(r)] ([ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['ʃʊɡə(r)] [tuː; tə]
When fruit is preserved with a large amount of sugar (a pound of sugar to
什么时候 水果 是 保存完好 和 一个 大的 数量 的 糖 (一个 磅 的 糖 到
[ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [fruːt])
a pound of fruit)
一个 磅 的 水果)

当水果用大量糖腌制时（一磅糖配一磅水果）

[ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɒt] [niːd] [tuː; tə] [biː; bi] [hɜː'metɪkli] [siːld] [tuː; tə] [prə'tekt] [ˌaɪ 'tiː] [frɒm; frəm] [bæk'tɪəriə]
it does not need to be hermetically sealed to protect it from bacteria
它 做 不是 需要 到 是 密封地 密封 到 保护 它 从 细菌
[ænd; ənd] [jiːsts] ,
and yeasts ,
和 酵母 ,

它不需要完全密封就能防止细菌和酵母的滋生。

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ðə; ði] [θɪk] , ['ʃʊɡəri] ['sɪrəp] [fɔːmd] [ɪz] [nɒt] ['feɪvərəb(ə)l] [tuː; tə] [ðeə(r)] [ɡrəʊθ] .
because the thick , sugary sirup formed is not favorable to their growth .
因为 这 厚的 , 含糖的 糖浆 形成 是 不是 有利 到 他们的 生长 .

因为形成的浓稠含糖糖浆不利于它们的生长。

[haʊ'evə(r)] , [ðə; ði] [self] - ['siːlɪŋ] [dʒ'ɑːz] [ɑː(r); ə(r)] [mʌtʃ] ['betə(r)] [ðæn; ðən] ['kiːpɪŋ] [sʌtʃ] [fruːt] [ɪn] [lɑːdʒ]
However , the self - sealing jars are much better than keeping such fruit in large
然而 , 这 自己 - 密封 罐子 是 很多 更好的 比 保持 这样的 水果 在 大的
[rɪ'septəklz] ,
receptacles ,
容器 ,

然而，使用自封罐比将这类水果放在大容器中要好得多。

[frɒm; frəm] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['teɪkən][æz; əz] ['niːdɪd] , [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][məʊldz] [grəʊ] ['friːli] [ɒn] [mɔɪst] ,

from which it is taken as needed , because molds grow freely on moist ,

从 哪个 它 是 已采取 作为 需要 , 因为 模具 生长 自由 在 潮湿 ,

人们根据需要从中取用，因为霉菌在潮湿的环境中很容易滋生。

['ʃʊgəri] ['sʌbstəns] [ɪk'spəʊzd][tuː; tə][ðə; ði][eə(r)] .

sugary substances exposed to the air .

含糖的 物质 裸露 到 这 空气 .

暴露在空气中的含糖物质。

[məʊldz] [ænd; ənd] ['məʊldɪŋ] .

MOLDS AND MOLDING .

模具 和 模具 .

模具和成型。

['evri] ['haʊskiːpə(r)] [ɪz][fə'mɪliə(r)] [wɪð] [məʊldz] [wɪtʃ] , ['ʌndə(r)]['feɪvərəb(ə)l] [kən'dɪʃ(ə)nz] [ɒv; əv] [wɔːmθ]

Every housekeeper is familiar with molds which , under favorable conditions of warmth

每一个 管家 是 熟悉的 和 模具 哪个 , 在下面 有利 状况 的 温暖

[ænd; ənd] ['mɔɪstʃə(r)] ,

and moisture ,

和 水分 ,

每个管家都熟悉霉菌，在温暖潮湿的适宜条件下，

[grəʊ] [ə'pɒn] ['ɔːlməʊst] ['eni] [kaɪnd] [ɒv; əv] [[eit]]

grow upon almost any kind of [8]

生长 之上 几乎 任何 种类 的 [8]

几乎可以在任何种类的[8]上生长

[ɔː'gænɪk] [mə'tɪəriəl] .

organic material .

有机的 材料 .

有机物。

[ðɪs] [ɪz] [siːn] [ɪn] [dæmp] , [wɔːm] ['weðə(r)] ,

This is seen in damp , warm weather ,

这 是 已见 在 潮湿 , 温暖的 天气 ,

这种情况常见于潮湿温暖的天气。

[wen] [məʊldz] [fɔːm] [ɪn] [ə; eɪ] [ʃɔːt] [taɪm] [ɒn] [ɔːl] [sɔːrts] [ɒv; əv] ['stɑːtʃi] [fuːdz] ,

when molds form in a short time on all sorts of starchy foods ,

什么时候 模具 形式 在 一个 短的 时间 在 全部 排序 的 淀粉 食物 ,

霉菌会在短时间内在各种淀粉类食物上形成。

[sʌtʃ] [æz; əz] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] , [bred] , [mʌʃ] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [æz; əz] [wel] [æz; əz] [freʃ] ,

such as boiled potatoes , bread , mush , etc . , as well as fresh ,

这样的 作为 煮沸 土豆 , 面包 , 糊状物 , ETC . , 作为 出色地 作为 新鲜的 ,

[kænd] , [ænd; ənd] [prɪ'zɜːvd] [fruːts] .

canned , and preserved fruits .

罐装 , 和 保存完好 水果 .

例如煮土豆、面包、粥等，以及新鲜、罐装和腌制的水果。

[məʊldz] [dɪ'veləp] [frɒm; frəm] [spɔːrz] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] ['ɔːlweɪz] ['fləʊtɪŋ] [ə'baʊt] [ɪn] [ðə; ði] [eə(r)] .

Molds develop from spores which are always floating about in the air .

模具 发展 从 孢子 哪个 是 总是 漂浮的 关于 在 这 空气 .

霉菌是由孢子滋生的，而孢子总是漂浮在空气中。

[wen] [ə; eɪ] [spɔː(r)] [fɔːls] [ə'pɒn] [ə; eɪ] ['sʌbstəns] [kən'teɪnɪŋ] ['mɔɪstʃə(r)] [ænd; ənd] ['suːtəb(ə)l] [fuːd] [ˌaɪ 'tiː]

When a spore falls upon a substance containing moisture and suitable food it

什么时候 一个 孢子 瀑布 之上 一个 物质 包含 水分 和 合适的 食物 它

[sendz] [aʊt] [ə; eɪ] [faɪn] [θred] ,

sends out a fine thread ,

发送 出去 一个 美好的 线 ,

当孢子落在含有水分和适宜养分的物质上时，它会伸出一根细丝。

[wɪtʃ] ['brɑːntʃɪz] [ænd; ənd] [wɜːks] [ɪts] [wei] ['əʊvə(r)][ænd; ənd]['ɪntuː][ðə; ði] [ə'tækt] ['sʌbstəns] .
which branches and works its way over and into the attacked substance .
哪个 分支 和 作品 它是 方式 超过 和 进入 这 遭到攻击 物质 .

它会分叉并逐渐蔓延到被攻击的物质上并进入其中。

[ɪn][ə; eɪ] [ʃɔːt] [taɪm] [spɔːrz] [ɑː(r); ə(r)] [prə'djuːst] [ænd; ənd][ðə; ði] [wɜːk] [ɒv; əv] [ˌriːprə'dʌkʃn] [gəʊz][ɒn] .
In a short time spores are produced and the work of reproduction goes on .
在 一个 短的 时间 孢子 是 生产 和 这 工作 的 生殖 去 在 .

短时间内便会产生孢子，繁殖活动继续进行。

[ɪn][ðə; ði][fɜːst][steɪdʒɪz][məʊldz][ɑː(r); ə(r)] [waɪt] [ɔː(r)] [lait] [greɪ] [ænd; ənd] ['hɑːdli] ['nəʊtɪsəb(ə)l] ;
In the first stages molds are white or light gray and hardly noticeable ;
在 这 第一的 阶段 模具 是 白色的 或者 光 灰色的 和 几乎 显 ;

初期模子呈白色或浅灰色，几乎难以察觉；

[bʌt; bət] [wen] [spɔːrz] [dɪ'veləp] [ðə; ði] [grəʊθ] ['grædʒuəli] [bɪ'kʌmz] ['kʌləd] .
but when spores develop the growth gradually becomes colored .
但 什么时候 孢子 发展 这 生长 逐步地 变成 有色 .

但当孢子发育时，生长物会逐渐呈现颜色。

[ɪn][fækt] , [ðə; ði] [kən'dɪʃ(ə)nz] [ɒv; əv] [əd'vɑːnst] [grəʊθ] [mait] [biː; bi] ['laikən] [tuː; tə] [ðəʊz] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['flaʊə(r)]['gɑːd(ə)n] .
In fact , the conditions of advanced growth might be likened to those of a flower garden .
在 事实 , 这 状况 的 先进的 生长 可能 是 类似 到 那些 的 一个 花 花园 .

事实上，植物生长旺盛期的条件可以比作花园里的花坛。

[ðə; ði] [θredz] — [maɪ'siːlɪəm] — [mait] [biː; bi] ['laikən] [tuː; tə][ðə; ði] [ruːts] [ɒv; əv][plɑːnts][ænd; ənd][ðə; ði] [spɔːrz] [tuː; tə][ðə; ði]['flaʊə(r)][ænd; ənd] [siːdz] .
The threads — mycelium — might be likened to the roots of plants and the spores to the flower and seeds .
这 线程 — 菌丝体 — 可能 是 类似 到 这 根 的 植物 和 这 孢子 到 这 花 和 种子 .

菌丝体可以比作植物的根，孢子可以比作花朵和种子。

[məʊld] [spɔːrz] [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [lait] [ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)] [bləʊn] [ə'baʊt] [baɪ][ðə; ði] [wɪnd] .
Mold spores are very light and are blown about by the wind .
模具 孢子 是 非常 光 和 是 吹 关于 经过 这 风 .

霉菌孢子非常轻，容易随风飘散。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['hevɪə] [ðæn; ðən][eə(r)] , [ænd; ənd] [drɒp] [ɒn] [ʃelvz] , ['teɪblz] , [ænd; ənd] [flɔː(r)] ,
They are a little heavier than air , and drop on shelves , tables , and floor ,
他们 是 一个 小的 较重 比 空气 , 和 降低 在 货架 , 表格 , 和 地面 ,

它们比空气略重，会掉落在架子、桌子和地板上。

[ænd; ənd][ɑː(r); ə(r)] ['iːzəli] [set] [ɪn] ['məʊʃn] [ə'gen] [baɪ][ðə; ði] ['muːvmənt] [ɒv; əv][ə; eɪ] [brʌʃ] , ['dʌstə(r)] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
and are easily set in motion again by the movement of a brush , duster , etc .
和 是 容易地 放 在 运动 再次 经过 这 移动 的 一个 刷子 , 除尘器 , ETC .

并且很容易被刷子、掸子等的移动再次带动起来。

[ɪf] [wʌn][ɒv; əv] [ðiːz] [spɔːrz] [drɒps] [ɒn][ə; eɪ][dʒɑː(r)][ɒv; əv] [prɪ'zɜːvz] [ɔː(r)][ə; eɪ]['tʌmblə(r)][ɒv; əv]['dʒeli] ,
If one of these spores drops on a jar of preserves or a tumbler of jelly ,
如果 一 的 这些 孢子 滴 在 一个 罐 的 果酱 或者 一个 不倒翁 的 果冻 ,

如果其中一颗孢子掉落在装有蜜饯的罐子或装有果冻的杯子上，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['dʒɜːmɪneɪt] [ɪf] [ðeə(r)] [biː; bi] [wɔːmθ] [ænd; ənd] ['mɔɪstʃə(r)] [ɪ'nʌf] [ɪn] [ðə; ði] ['stɔːruːm; 'stɔːrʊm]
it will germinate if there be warmth and moisture enough in the storeroom
它 将要 发芽 如果 那里 是 温暖 和 水分 足够的 在 这 库房
.
.
.

如果储藏室里有足够的温度和湿度，它就会发芽。

[məʊldz] [duː; də] [nɒt] ['ɔːdnrəli] [kɔːz] [ˌfɜːmen'teɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [kænd] [fuːdz] ,
Molds do not ordinarily cause fermentation of canned foods ,
模具 做 不是 按说 原因 发酵 的 罐装 食物 ，

霉菌通常不会导致罐头食品发酵。

[ɔːl'ðəʊ] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ðə; ði] ['kɒmən] [kɔːz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dɪ'keɪ] [ɒv; əv] [rɔː] [fruːts] .
although they are the common cause of the decay of raw fruits .
虽然 他们 是 这 常见的 原因 的 这 衰变 的 生的 水果 .

虽然它们是生鲜水果腐烂的常见原因。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [æz; əz] [ɪn'dʒʊəriəs] [tuː; tə] [kænd] [gʊdz] [æz; əz] [ɑː(r); ə(r)] [bæk'tɪəriə] [ænd; ənd] [jiːsts]
They are not as injurious to canned goods as are bacteria and yeasts
他们 是 不是 作为 有害的 到 罐装 商品 作为 是 细菌 和 酵母
.
.
.

它们对罐头食品的危害不如细菌和酵母那么大。

[ðeɪ] [duː; də] [nɒt] ['penətreɪt] ['diːpli] ['ɪntuː] [prɪ'zɜːvz] [ɔː(r)] ['dʒeliz] , [ɔː(r)] ['ɪntuː] ['lɪkwɪdz] [ɔː(r)]
They do not penetrate deeply into preserves or jellies , or into liquids or semiliquids
他们 做 不是 穿透 深 进入 果酱 或者 果冻 ， 或者 进入 液体 或者 半液体
,
,
,

它们不会深入渗透到蜜饯或果冻中，也不会渗透到液体或半液体中。

[bʌt; bət] [ɪf] ['gɪv(ə)n] [taɪm] [ðeɪ] [wɪl] , [æt; ət] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] [ruːm] ['temprətʃə(r)] ,
but if given time they will , at ordinary room temperature ,
但 如果 给定 时间 他们 将要 ， 在 普通的 房间 温度 ，

但如果给它们足够的时间，在普通室温下，它们就会……

[wɜːk] [ɔːl] [θruː] ['suːtəb(ə)l] ['sɒlɪd] ['sʌbstəns] [wɪtʃ] [kən'teɪn] ['mɔɪstʃə(r)] .
work all through suitable solid substances which contain moisture .
工作 全部 通过 合适的 坚硬的 物质 哪个 包含 水分 .

整个过程都在含有水分的合适固体物质中进行。

['nɪəli] ['evri] ['haʊskiːpə(r)] [hæz; həz] [siːn] [ðɪs] [ɪn] [ðə; ði] ['məʊldɪŋ] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [ləʊf] [ɒv; əv] [bred] [ɔː(r)]
Nearly every housekeeper has seen this in the molding of a loaf of bread or
几乎 每一个 管家 有 已见 这 在 这 模具 的 一个 面包 的 面包 或者
[keɪk] .
cake .
蛋糕 .

几乎每个家庭主妇都见过面包或蛋糕成型时的这种现象。

[ɪn] [ðə; ði] [wɜːk] [ɒv; əv] ['kænɪŋ] , [prɪ'zɜːrv] ,
In the work of canning , preserving ,
在 这 工作 的 罐头 ， 保存 ，

在罐装、保藏工作中，

[ænd; ənd]['dʒeli] ['meɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɪm'pɔːt(ə)nt] [ðæt] [ðə; ði] [fuːd] [ʃæl; ʃəl][biː; bi] [prə'tektɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði]
and jelly making it is important that the food shall be protected from the
和 果冻 制作 它 是 重要的 那 这 食物 将 是 受保护 从 这
[ɡrəʊθ] [ɒv; əv][məʊldz][æz; əz] [wel] [æz; əz][ðə; ði] [ɡrəʊθ] [ɒv; əv] [jiːsts] [ænd; ənd][bæk'tɪəriə] .
growth of molds as well as the growth of yeasts and bacteria .
生长 的 模具 作为 出色地 作为 这 生长 的 酵母 和 细菌 .

制作果冻时，必须防止食物滋生霉菌、酵母和细菌。

[tuː; tə] [kɪl] [məʊld] [spɔːrz] [fuːd] [mʌst; məst][biː; bi][ɪk'spəʊzd][tuː; tə][ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv][frɒm; frəm]
To kill mold spores food must be exposed to a temperature of from
到 杀 模具 孢子 食物 必须 是 裸露 到 一个 温度 的 从
150° [ef] . [tuː; tə] 212° [ef] .
150° F . to 212° F .
150° F . 到 212° F .

要杀死霉菌孢子，食物必须暴露在 150°F 至 212°F 的温度下。

['ɑːftə(r)] [ðɪs] [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kept] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] ,
After this it should be kept in a cool ,
后 这 它 应该 是 保留 在 一个 凉爽的 ,

之后应将其置于阴凉处保存。

[draɪ] [pleɪs] [ænd; ənd] ['kʌvəd] ['keəfəli] [ðæt] [nəʊ] ['fləʊtɪŋ] [spɔː(r)][kæn; kən][faɪnd] ['lɒdʒmənt] [ɒn][ɪts]
dry place and covered carefully that no floating spore can find lodgment on its
干燥 地方 和 涵盖 小心 那 不 漂浮的 孢子 能 寻找 提交 在 它是
['sɜːfɪs] .
surface .
表面 .

存放于干燥处，并仔细盖好，确保没有漂浮的孢子能附着在其表面。

[ˌsterəlaɪ'zeɪʃn] .
STERILIZATION .
消毒 .

消毒。

[tuː; tə]['sterəlaɪz][ə; eɪ] ['sʌbstəns] [ɔː(r)] [θɪŋ] [ɪz][tuː; tə] [dɪ'strɔɪ] [ɔːl][laɪf][ænd; ənd] ['sɔːsɪz] [ɒv; əv][laɪf][ɪn]
To sterilize a substance or thing is to destroy all life and sources of life in
到 消毒 一个 物质 或者 事物 是 到 破坏 全部 生活 和 来源 的 生活 在
[ænd; ənd][ə'baʊt][ˌaɪ 'tiː] .
and about it .
和 关于 它 .

对物质或物品进行消毒，就是摧毁其中及周围所有生命体和生命来源。

[ɪn] ['fɒləʊɪŋ] [ðə; ði] [briːf] ['aʊtlaɪn] [ɒv; əv][ðə; ði] ['strʌktʃə(r)] [ænd; ənd] [wɜːk] [ɒv; əv][bæk'tɪəriə] , [jiːsts] ,
In following the brief outline of the structure and work of bacteria , yeasts ,
在 下列的 这 简短的 大纲 的 这 结构 和 工作 的 细菌 , 酵母 ,
[ænd; ənd][məʊldz] ,
and molds ,
和 模具 ,

在简要概述细菌、酵母和霉菌的结构和功能之后，

[ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [biːn] [siːn] [ðæt] ['dæmɪdʒ] [tuː; tə] [fuːdz] ['kɒmz] [θruː] [ðə; ði] [ɡrəʊθ] [ɒv; əv] [ðiːz]
it has been seen that damage to foods comes through the growth of these
它 有 到过 已见 那 损害 到 食物 来 通过 这 生长 的 这些
['ɔːɡəˌnɪzəmz][ɒn][ɔː(r)][ɪn][ðə; ði] [fuːd] ;
organisms on or in the food ;
生物 在 或者 在 这 食物 ;

人们已经发现，食物受到损害是由于这些微生物在食物上或食物内部的生长造成的；

['ɔːlsəʊ] [ðæt] [ɪf] [sʌtʃ] ['ɔːrgəˌnɪzəmz] [ɑː(r); ə(r)] [ɪk'spəʊzd] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] 212° [ef] . , [laɪf] [wɪl] [biː; bi] [dɪ'strɔɪd] ,
also that if such organisms are exposed to a temperature of 212° F . , life will be destroyed ,
还 那 如果 这样的 生物 是 裸露 到 一个 温度 的 212° F . , 生活 将要 是 损毁 ,

此外，如果这类生物暴露在 212°F 的温度下，它们的生命将会被摧毁。

[bʌt; bət] [ðæt] [spɔːrz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [rɪ'zɪstɪŋ] [bæk'tɪəriə] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [dɪ'strɔɪd] [æt; ət] [ə; eɪ] ['temprətʃə(r)] [ɒv; əv] 212° [ef] . ,
but that spores and a few resisting bacteria are not destroyed at a temperature of 212° F . ,
但 那 孢子 和 一个 很少 抵抗 细菌 是 不是 损毁 在 一个 温度 的 212° F . ,

但是，孢子和一些具有抵抗力的细菌在 212°F 的温度下不会被杀死。

[ən'les] [ɪk'spəʊzd] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [mɔː(r)] ['aʊəz] .
unless exposed to it for two or more hours .
除非 裸露 到 它 为了 二 或者 更多的 小时 .

除非暴露于该物质两个小时或更长时间。

[bæk'tɪəriə] [ænd; ənd] [jiːsts] , [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] ['ɪntɪmətli] [mɪkst] [wɪð] [fuːd] , [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [[naɪn]]
Bacteria and yeasts , which are intimately mixed with food , are not [9]
细菌 和 酵母 , 哪个 是 亲密 混合 和 食物 , 是 不是 [9]

与食物密切混合的细菌和酵母并不[9]

[æz; əz] ['iːzəli] [dɪ'strɔɪd] [æz; əz] [ɑː(r); ə(r)] [ðəʊz] [ɒn] [smuːð] ['sɜːrfɪs] ,
as easily destroyed as are those on smooth surfaces ,
作为 容易地 损毁 作为 是 那些 在 光滑的 表面 ,

就像光滑表面上的物体一样容易被破坏。

[sʌtʃ] [æz; əz] [ðə; ði] [juː'tensɪlz] [ænd; ənd] [dʒɑːz] [ɪm'plɔɪd] [ɪn] [ðə; ði] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fuːd] .
such as the utensils and jars employed in the preparation of the food .
这样的 作为 这 餐具 和 罐子 受雇 在 这 准备 的 这 食物 .

例如准备食物时使用的器皿和罐子。

[sɪns] [eə(r)] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] , [æz; əz] [wel] [æz; əz] [ðə; ði] [fuːdz] , [kən'teɪn] [bæk'tɪəriə] [ænd; ənd] [jiːsts] ,
Since air and water , as well as the foods , contain bacteria and yeasts ,
自从 空气 和 水 , 作为 出色地 作为 这 食物 , 包含 细菌 和 酵母 ,

由于空气、水以及食物中都含有细菌和酵母，

[ænd; ənd] [meɪ] [kən'teɪn] [məʊld] [spɔːrz] ,
and may contain mold spores ,
和 可能 包含 模具 孢子 ,

可能含有霉菌孢子，

[ɔːl] [juː'tensɪlz] [juːst] [ɪn] [ðə; ði] ['prəʊses] [ɒv; əv] [prɪ'zɜːrv] [fuːdz] [ɑː(r); ə(r)] ['laɪəb(ə)l] [tuː; tə] [biː; bi] [kən'tæməneɪtɪd] [wɪð] [ðiːz] ['ɔːrgəˌnɪzəmz] .
all utensils used in the process of preserving foods are liable to be contaminated with these organisms .
全部 餐具 用过的 在 这 过程 的 保存 食物 是 容易 到 是 污染 和 这些 生物 .

所有用于食品保藏的器具都可能被这些微生物污染。

[fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['riːz(ə)n] [ɔːl] [ə'plaɪənsɪz] , [æz; əz] [wel] [æz; əz] [ðə; ði] [fuːd] , [mʌst; məst] [biː; bi] ['sterəlaɪzd] .
For this reason all appliances , as well as the food , must be sterilized .
为了 这 原因 全部 电器 , 作为 出色地 作为 这 食物 , 必须 是 已灭菌 .

因此，所有器具以及食物都必须进行消毒。

['stjuːpæn] , [spuːn] , [st'reɪnəz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,
Stewpans , spoons , strainers , etc . ,
炖锅 , 勺子 , 过滤器 , ETC . ,

炖锅、勺子、滤网等。

[meɪ] [biː; bi] [pʊt] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ɪn] [kəʊld] [ɔː(r)] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [bɔɪld] [ten] [ɔː(r)] [ˌfɪf'tiːn]
may be put on the fire in cold or boiling water and boiled ten or fifteen
可能 是 放 在 这 火 在 寒冷的 或者 沸腾 水 和 煮沸 十 或者 十五
['mɪnɪts] .
minutes .
分钟 .

可以放在冷水或沸水中煮10到15分钟。

['tʌmbləz] , ['bɒtlz] , [glɑːs] [dʒ'ɑːz] ,
Tumblers , bottles , glass jars ,
玻璃杯 , 瓶子 , 玻璃 罐子 ,

玻璃杯、瓶子、玻璃罐

[ænd; ənd] ['kʌvəz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [pʊt] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] ['hiːtɪd] ['grædʒuəli] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ]
and covers should be put in cold water and heated gradually to the boiling
和 封面 应该 是 放 在 寒冷的 水 和 加热 逐步地 到 这 沸腾
[pɔɪnt] ,
point ,
观点 ,

锅盖应放入冷水中，然后逐渐加热至沸点。

[ænd; ənd] [ðen] [bɔɪld] [fɔː(r); fə(r)] [ten] [ɔː(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
and then boiled for ten or fifteen minutes .
和 然后 煮沸 为了 十 或者 十五 分钟 .

然后煮了十分钟或十五分钟。

[ðə; ði] [dʒ'ɑːz] [mʌst; məst] [biː; bi] ['teɪkən] [wʌn] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [æt; ət]
The jars must be taken one at a time from the boiling water at
这 罐子 必须 是 已采取 一 在 一个 时间 从 这 沸腾 水 在
[ðə; ði] ['məʊmənt] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [tuː; tə] [biː; bi] [fɪld] [wɪð] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [fuːd] .
the moment they are to be filled with the boiling food .
这 片刻 他们 是 到 是 已填 和 这 沸腾 食物 .

必须在要装入沸腾食物的那一刻，才将罐子一个一个地从沸水中取出。

[ðə; ði] [wɜːk] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [dʌn] [ɪn] [ə; eɪ] [wel] [swept] [ænd; ənd] [dʌst] [ruːm] ,
The work should be done in a well swept and dusted room ,
这 工作 应该 是 完毕 在 一个 出色地 扫荡 和 掸去灰尘 房间 ,

这项工作应该在干净整洁、没有灰尘的房间里进行。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['kləʊðɪŋ] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['wɜːkəz] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['taʊəlz] [juːst] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kliːn] .
and the clothing of the workers and the towels used should be clean .
和 这 衣服 的 这 工人 和 这 毛巾 用过的 应该 是 干净的 .

工人的衣物和使用的毛巾都应该是干净的。

[ðə; ði] [fuːd] [tuː; tə] [biː; bi] ['sterəlaɪzd] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['pɜːfɪktli] [saʊnd] [ænd; ənd] [kliːn] .
The food to be sterilized should be perfectly sound and clean .
这 食物 到 是 已灭菌 应该 是 完美 声音 和 干净的 .

待消毒的食品必须完全完好无损且干净。

[æz; əz] [ɪn] [ðɪs] ['bʊlətɪn] [wiː; wi] [hæv; həv] ['əʊnli] [tuː; tə] [duː; də] [wɪð] [fruːts] ,
As in this bulletin we have only to do with fruits ,
作为 在 这 公告 我们 有 仅有的 到 做 和 水果 ,

正如本期简报所述，我们只讨论水果。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɒt] [biː; bi] ['nesəsəri] [tuː; tə] [seɪ] ['eniθɪŋ] [mɔː(r)] [ə'baʊt] [lɒŋ] ['kʊkɪŋ] [æt; ət] [ə; eɪ] [haɪ]
it will not be necessary to say anything more about long cooking at a high
它 将要 不是 是 必要的 到 说 任何事物 更多的 关于 长的 烹饪 在 一个 高的
['temprətʃə(r)] .
temperature .
温度 .

关于高温长时间烹饪，无需赘述。

[ɪn] ['kænɪŋ] [fru:ts] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [wel] [tu:; tə][rɪ'membə(r)] [ðæt] [ðə; ði] ['prɒdʌkt] [ɪz][mɔ:(r)] [ˌsætɪs'fæktəri] [ɪf]
In canning fruits it is well to remember that the product is more satisfactory if
在 罐头 水果 它 是 出色地 到 记住 那 这 产品 是 更多的 令人满意的 如果
['hi:tɪd] ['grædʒuəli] [tu:; tə] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ænd; ənd] [ðen] [kʊkt] [ðə; ði] ['gɪv(ə)n] [taɪm] .
heated gradually to the boiling point and then cooked the given time .
加热 逐步地 到 这 沸腾 观点 和 然后 煮熟 这 给定 时间 .

制作罐装水果时，最好记住，如果逐渐加热至沸点，然后按照规定的时间烹煮，产品会更加令人满意。

[ju:'tensɪlz] ['ni:dɪd] [fɔ:(r); fə(r)] ['kænɪŋ] [ænd; ənd] [prɪ'zɜ:rv] .
UTENSILS NEEDED FOR CANNING AND PRESERVING .
餐具 需要 为了 罐头 和 保存 .

罐装和保存食物所需的器具。

[ɪn] [prɪ'zɜ:rv] , ['kænɪŋ] , [ænd; ənd] ['dʒeli] ['meɪkɪŋ] ['aɪən] [ɔ:(r)] [tɪn] [ju:'tensɪlz] [ʃʊd; ʃəd] ['nevə(r)] [bi:; bi] [ju:st] .
In preserving , canning , and jelly making iron or tin utensils should never be used .
在 保存 , 罐头 , 和 果冻 制作 铁 或者 锡 餐具 应该 绝不 是 用过的 .

在制作食品、罐头和果冻时，绝对不能使用铁或锡制器具。

[ðə; ði] [fru:t] ['æsɪd] [ə'tæk] [ði:z] ['met(ə)lz] [ænd; ənd] [səʊ] [gɪv] [ə; eɪ] [bæd] ['kʌlə(r)] [ænd; ənd] [mə'tælɪk] [teɪst] [tu:; tə] [ðə; ði] ['prɒdʌkts] .
The fruit acids attack these metals and so give a bad color and metallic taste to the products .
这 水果 酸 攻击 这些 金属 和 所以 给 一个 坏的 颜色 和 金属 品尝 到 这 产品 .

果酸会侵蚀这些金属，从而使产品产生难看的颜色和金属味。

[ðə; ði] [prɪ'zɜ:rv] ['ket(ə)lz] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] ['pɔ:səlɪn] [laɪnd] , [ɪ'næməld] ,
The preserving kettles should be porcelain lined , enameled ,
这 保存 水壶 应该 是 瓷 衬里 , 珐琅 ,

保温锅应内衬瓷器，并涂有搪瓷。

[ɔ:(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['met(ə)l] [ðæt] [wɪl] [nɒt] [fɔ:m] ['trʌb(ə)lsəm] ['kemɪk(ə)l] [ˌkɒmbɪ'neɪʃnz] [wɪð] [fru:t] [dʒu:s] .
or of a metal that will not form troublesome chemical combinations with fruit juices .
或者 的 一个 金属 那 将要 不是 形式 麻烦的 化学 组合 和 水果 果汁 .

或者使用不会与果汁形成有害化学物质的金属。

[ðə; ði] ['ket(ə)lz] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [brɔ:d] ['rɑ:ðə(r)] [ðæn; ðən] [di:p] ,
The kettles should be broad rather than deep ,
这 水壶 应该 是 广阔 相当 比 深的 ,

水壶应该宽而深，

[æz; əz] [ðə; ði] [fru:t] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [bi:; bi] [kʊkt] [ɪn] [di:p] ['leɪəz] .
as the fruit should not be cooked in deep layers .
作为 这 水果 应该 不是 是 煮熟 在 深的 层 .

因为水果不应该分层烹煮。

['nɪəli] [ɔ:l] [ðə; ði] ['nesəsəri] [ju:'tensɪlz] [meɪ] [bi:; bi] [faʊnd] [ɪn] [sʌm; səm] [weə(r)] [nɒt] ['sʌbdʒɪkt] [tu:; tə] ['kemɪk(ə)l] ['ækʃ(ə)n] .
Nearly all the necessary utensils may be found in some ware not subject to chemical action .
几乎 全部 这 必要的 餐具 可能 是 成立 在 一些 仓库 不是 主题 到 化学 行动 .

几乎所有必要的器具都可以在一些不受化学作用影响的器皿中找到。

[ə; eɪ][lɪst][ɒv; əv][ðə; ði][məʊst] [ɪ'senʃ(ə)l] ['ɑːtɪk(ə)lz] [f'ɒləʊz] :
A list of the most essential articles follows :
一个 列表 的 这 最多 基本的 文章 跟随 :

以下是最重要的文章列表：

[tuː] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)lz] , [wʌn]['kʌləndə(r)] , [wʌn] [faɪn] ['streɪnə(r)] , [wʌn] ['skɪmə(r)] , [wʌn] ['leɪdl] , [wʌn] [lɑːdʒ] - [maʊðd] ['fʌn(ə)l] ,
Two preserving kettles , 1 colander , 1 fine strainer , 1 skimmer , 1 ladle , 1 large - mouthed funnel ,
二 保存 水壶 , 1 滤器 , 1 美好的 滤网 , 1 撇渣器 , 1 勺子 , 1 大的 - 嘴巴 漏斗 ,

两个腌制锅，一个滤网，一个细筛，一个撇沫器，一个勺子，一个大口漏斗，

[wʌn]['waɪə(r)] ['fraɪɪŋ] ['bɑːskɪt] , [wʌn]['waɪə(r)] [sɪv] , [fɔːr] [lɒŋ] - ['hændld] ['wʊdn] [spuːn] , [wʌn] ['wʊdn] ['mæʃə(r)] ,
1 wire frying basket , 1 wire sieve , 4 long - handled wooden spoons , 1 wooden masher ,
1 金属丝 煎炸 篮子 , 1 金属丝 筛 , 4 长的 - 处理 木制的 勺子 , 1 木制的 捣碎器 ,

1个金属丝炸篮，1个金属丝筛，4把长柄木勺，1个木制捣碎器，

[ə; eɪ] [fjuː] [lɑːdʒ] [pænz] , [naɪvz] [fɔː(r); fə(r)]['peərɪŋ] [fruːt] (['pleɪtɪd] [ɪf] ['pɒsəb(ə)l]) , [flæt] - ['kɑpər'bɑtəmd] [kləʊðz] ['bɔɪlə(r)] ,
a few large pans , knives for paring fruit (plated if possible) , flat - bottomed clothes boiler ,
一个 很少 大的 平底锅 , 刀具 为了 削皮 水果 (镀 如果 可能的) , 平坦的 - 底部 衣服 锅炉 ,

几个大平底锅，削水果用的刀（最好装盘），平底蒸锅，

['wʊdn] [ɔː(r)] ['wɪləʊ] [ræk] [tuː; tə] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bɔɪlə(r)] , ['aɪən] ['traɪpɒd] [ɔː(r)] [rɪŋ] ,
wooden or willow rack to put in the bottom of the boiler , iron tripod or ring ,
木制的 或者 柳 架子 到 放 在 这 底部 的 这 锅炉 , 铁 三脚架 或者 戒指 ,

木制或柳条架，可放置在锅炉底部；铁制三脚架或铁环。

[sk'weəz] [ɒv; əv] [tʃiːz] [klɒθ] .
squares of cheese cloth .
正方形 的 奶酪 布 .

方形纱布。

[ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] , [ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [biː; bi] [wel] [tuː; tə] [hæv; həv] [ə; eɪ] ['flænl] ['streɪnɪŋ] [bæg] ,
In addition , it would be well to have a flannel straining bag ,
在 添加 , 它 会 是 出色地 到 有 一个 绒布 紧张 包 ,

此外，最好再准备一个法兰绒滤布袋。

[ə; eɪ] [freɪm] [ɒn] [wɪtʃ] [tuː; tə] [hæŋ] [ðə; ði] [bæg] , [ə; eɪ] ['sɪrəp] [geɪdʒ] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [glɑːs] ['sɪlɪndə(r)] ,
a frame on which to hang the bag , a sirup gauge and a glass cylinder ,
一个 框架 在 哪个 到 悬挂 这 包 , 一个 糖浆 测量 和 一个 玻璃 圆柱 ,

一个用来悬挂糖浆袋的框架、一个糖浆量规和一个玻璃量筒，

[ə; eɪ] [fruːt] ['prɪkə(r)] , [ænd; ənd] ['plenti] [ɒv; əv] [kliːn] ['taʊəlz] .
a fruit pricker , and plenty of clean towels .
一个 水果 针 , 和 很多 的 干净的 毛巾 .

水果叉和大量干净的毛巾。

[ðə; ði] ['regjələ(r)] ['kɪtʃɪn] [pænz] [wɪl] ['ɑːnsə(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['həʊldɪŋ] [ænd; ənd] ['wɒʃɪŋ] [ðə; ði] [fruːt] .
The regular kitchen pans will answer for holding and washing the fruit .
这 常规的 厨房 平底锅 将要 回答 为了 保持 和 洗涤 这 水果 .

普通的厨房用锅就足以盛放和清洗水果了。

['mɪksɪŋ] [bəʊlz] [ænd; ənd] [stəʊn] [krɔk] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['həʊldɪŋ] [ðə; ði] [fruːt] [dʒuːs]
Mixing bowls and stone crocks can be used for holding the fruit juice
混合 碗 和 石头 陶罐 能 是 用过的 为了 保持 这 水果 汁
[ænd; ənd] [pεə] [fruːt] .
and pared fruit .
和 精简 水果 .

搅拌碗和石罐可以用来盛放果汁和削皮的水果。

[wen] [fruːt] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [plʌndʒd] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] [-]
When fruit is to be plunged into boiling [10]
什么时候 水果 是 到 是 暴跌 进入 沸腾 [-]

当水果要放入沸水中煮[10]

['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] ['peərɪŋ] , [ðə; ði]['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['stjuːpæn] [meɪ] [biː; bi]
water for a few minutes before paring , the ordinary stewpans may be
水 为了 一个 很少 分钟 前 削皮 , 这 普通的 炖锅 可能 是
[ɪm'plɔɪd] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['pɜːpəs] .
employed for this purpose .
受雇 为了 这 目的 .

削皮前先用水浸泡几分钟，可以使用普通的炖锅。

[fɪg] .
Fig .
如图 .

如图。

[wʌn] . — ['waɪə(r)]['bɑːskɪt] .
1 . — Wire basket .
1 . — 金属丝 篮子 .

1.—金属丝篮。

[skeɪlz] [ɑː(r); ə(r)][ə; eɪ][dɪ'zaɪərəb(ə)l]['ɑːtɪk(ə)l][ɪn] ['evri] ['kɪtʃɪn] ,
Scales are a desirable article in every kitchen ,
秤 是 一个 理想 文章 在 每一个 厨房 ,

电子秤是每个厨房都必不可少的物品。

[æz; əz] [weɪɪŋ] [ɪz] [mʌtʃ] [mɔː(r)] ['ækjərət] [ðæn; ðən][ðə; ði]['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['meʒərɪŋ] .
as weighing is much more accurate than the ordinary measuring .
作为 称重 是 很多 更多的 准确的 比 这 普通的 测量 .

因为称重比普通测量要准确得多。

[bʌt; bət] , ['nəʊɪŋ] [ðæt] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [pə'sentɪdʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] ['haʊskiːpə(r)] [duː; də][nɒt] [pə'zes]
But , knowing that a large percentage of the housekeepers do not possess
但 , 会心 那 一个 大的 百分比 的 这 管家 做 不是 具有
[skeɪlz] ,
scales ,
秤 ,

但是，考虑到很大一部分家政阿姨没有秤，

[aɪ 'tiː][hæz; həz] [siːmd] [waɪz] [tuː; tə] [gɪv] [ɔːl][ðə; ði] [ruːlz] [ɪn] ['meʒə(r)] ['rɑːðə(r)][ðæn; ðən] [weɪt] .
it has seemed wise to give all the rules in measure rather than weight .
它 有 似乎 明智的 到 给 全部 这 规则 在 措施 相当 比 重量 .

用尺度而非分量来制定所有规则似乎是明智之举。

[ɪf] ['kænɪŋ] [ɪz] [dʌn] [baɪ][ðə; ði]['ʌv(ə)n]['prəʊses] , [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [ʃiːt] [ɒv; əv][æs'bestɒs] ,
If canning is done by the oven process , a large sheet of asbestos ,
如果 罐头 是 完毕 经过 这 烤箱 过程 , 一个 大的 床单 的 石棉 ,

如果罐头制作采用烤箱工艺，则需要一大块石棉板。

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði]['ʌv(ə)n] , [wɪl] [prɪ'vent] [ðə; ði] ['krækɪŋ] [ɒv; əv][dʒ'ɑːz] .
for the bottom of the oven , will prevent the cracking of jars .
为了 这 底部 的 这 烤箱 , 将要 防止 这 裂纹 的 罐子 .

在烤箱底部铺上垫料，可以防止罐子破裂。

[ðə; ði] ['wʊdn] [ræk] , [ɒn] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['bɒtlz] [rest] [ɪn] [ðə; ði] - , [ɪz] [meɪd] [ɪn] [ðɪs] ['mænə(r)]
The wooden rack , on which the bottles rest in the washboiler , is made in this manner
这 木制的 架子 , 在 哪个 这 瓶子 休息 在 这 - , 是 制成 在 这 方式
:
:
:

洗涤锅炉中用来放置瓶子的木架是这样制作的:

[hæv; həv] [tuː] [strɪps] [ɒv; əv] [wʊd] ['meʒərɪŋ] [wʌn] [ɪntʃ] [haɪ] , [wʌn] [ɪntʃ] [waɪd] ,
Have two strips of wood measuring 1 inch high , 1 inch wide ,
有 二 条状物 的 木头 测量 1 英寸 高的 , 1 英寸 宽的 ,

准备两根高1英寸、宽1英寸的木条,

[ænd; ənd] [ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz] [ʃɔːtə] [ðæn; ðən] [ðə; ði] [leŋkθ; leŋθ] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bɔɪlə(r)] .
and 2 inches shorter than the length of the boiler .
和 2 英寸 较短 比 这 长度 的 这 锅炉 .

比锅炉的长度短 2 英寸。

[ɒn] [ðiːz] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [wʊd] [tæk] [θɪn] [strɪps] [ɒv; əv] [wʊd] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] 1½ ['ɪntʃɪz] [ʃɔːtə]
On these pieces of wood tack thin strips of wood that are 1½ inches shorter
在 这些 件 的 木头 钉 薄的 条状物 的 木头 那 是 1½ 英寸 较短
[ðæn; ðən] [ðə; ði] [wɪdθ; wɪtθ] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bɔɪlə(r)] .
than the width of the boiler .
比 这 宽度 的 这 锅炉 .

在这些木板上钉上比锅炉宽度短 1½ 英寸的细木条。

[ðiːz] [krɒs] - [strɪps] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ə'baʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [waɪd] , [ænd; ənd] [ðeə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [æn; ən]
These cross - strips should be about 1 inch wide , and there should be an
这些 叉 - 条状物 应该 是 关于 1 英寸 宽的 , 和 那里 应该 是 一个
[ɪntʃ] [bɪ'twiːn] [tuː] [strɪps] .
inch between two strips .
英寸 之间 二 条状物 .

这些十字形条带的宽度应约为 1 英寸,两条条带之间应间隔 1 英寸。

[ðɪs] [ræk] [wɪl] [sə'pɔːt] [ðə; ði] [dʒ'ɑːz] [ænd; ənd] [wɪl] [əd'mɪt] [ðə; ði] [friː] [ˌsɜːkjə'leɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ]
This rack will support the jars and will admit the free circulation of boiling
这 架子 将要 支持 这 罐子 和 将要 承认 这 自由的 循环 的 沸腾
['wɔːtə(r)] [ə'baʊt] [ðem; ðəm] .
water about them .
水 关于 他们 .

这个架子可以支撑罐子,并允许沸水在罐子周围自由循环。

[jʌŋ] ['wɪləʊ] ['brɑːntʃɪz] , ['wəʊv(ə)n] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [mæt] , ['ɔːlsəʊ] [meɪk] [ə; eɪ] [gʊd] [bed] [fɔː(r); fə(r)] ['bɒtlz]
Young willow branches , woven into a mat , also make a good bed for bottles
年轻的 柳 分支 , 编织 进入 一个 垫 , 还 制作 一个 好的 床 为了 瓶子
[ænd; ənd] [dʒ'ɑːz] .
and jars .
和 罐子 .

用嫩柳枝编织成的垫子,也可以作为放置瓶罐的好地方。

[fɪg] .
Fig .
如图 .

如图。

[ˌtuː'tuː] . — ['waɪə(r)] [sɪv] .
2 . — Wire sieve .
2 . — 金属丝 筛 .

2.—金属丝筛。

[ðə; ði]['waɪə(r)]['bɑːskɪt][ɪz][ə; eɪ]['seɪvə(r)][ɒv; əv][taɪm][ænd; ənd] [streŋθ] ([fɪg] . [wʌn]) .
The wire basket is a saver of time and strength (fig . 1) .
这 金属丝 篮子 是 一个 省钱 的 时间 和 力量 (如图 . 1) .

金属丝篮可以节省时间和力气（图 1）。

[ðə; ði] [fruːt] [tuː; tə] [biː; bi] [piːld] [ɪz] [pʊt] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['bɑːskɪt] ,
The fruit to be peeled is put into the basket ,
这 水果 到 是 去皮 是 放 进入 这 篮子 ,

待削皮的水果被放入篮子里，

[wɪtʃ] [ɪz]['loʊərd; 'laʊərd]['ɪntuː][ə; eɪ] [diːp] ['ket(ə)l] ['pɑːʃəli] [fɪld] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
which is lowered into a deep kettle partially filled with boiling water .
哪个 是 降低 进入 一个 深的 壶 部分 已填 和 沸腾 水 .

将其放入装有部分沸水的深壶中。

['ɑːftə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ðə; ði]['bɑːskɪt][ɪz] ['lɪftɪd] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,
After a few minutes the basket is lifted from the boiling water ,
后 一个 很少 分钟 这 篮子 是 抬起 从 这 沸腾 水 ,

几分钟后，将篮子从沸水中取出。

[plʌndʒd] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['məʊmənt]['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)] ,
plunged for a moment into cold water ,
暴跌 为了 一个 片刻 进入 寒冷的 水 ,

短暂地浸入冰冷的水中，

[ænd; ənd][ðə; ði][fruːt][ɪz] ['redi] [tuː; tə][hæv; həv][ðə; ði][skɪn] [drɔːn] [ɒf] .
and the fruit is ready to have the skin drawn off .
和 这 水果 是 准备好 到 有 这 皮肤 绘制 离开 .

水果已经可以去皮了。

[fɪg] .
Fig .
如图 .

如图。

[θriː] . — [fruːt] ['prɪkə(r)] .
3 . — Fruit pricker .
3 . — 水果 针 .

3.—水果采摘器。

[ə; eɪ] [strɒŋ] ['waɪə(r)] [sɪv] [ɪz][ə; eɪ] [nə'sesəti] [wen] [pjʊ'reɪz][ɒv; əv][fruːt][ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi] [meɪd] (
A strong wire sieve is a necessity when purées of fruit are to be made (
一个 强的 金属丝 筛 是 一个 必要性 什么时候 果泥 的 水果 是 到 是 制成 (
[fɪg] . [ˌtuː'tuː]) .
fig . 2) .
如图 . 2) .

制作果泥时，结实的金属丝筛是必不可少的（图 2）。

[ðiːz] [sɪvz] [ɑː(r); ə(r)] [nəʊn] [æz; əz][pjʊ'reɪ] [sɪvz] .
These sieves are known as purée sieves .
这些 筛子 是 已知 作为 菜泥 筛子 .

这些筛子被称为果泥筛。

[ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [ɒv; əv] [strɒŋ] ['waɪə(r)][ænd; ənd][ɪn] [ə'dɪʃ(ə)n] [hæv; həv] [sə'pɔːrts] [ɒv; əv] [stɪl]
They are made of strong wire and in addition have supports of still
他们 是 制成 的 强的 金属丝 和 在 添加 有 支持 的 仍然
[strɒŋgə(r)]['waɪə(r)] .
stronger wire .
更强 金属丝 .

它们由结实的金属丝制成，并且还有更结实的金属丝加固。

[ə; eɪ] [fruːt] ['prɪkə(r)] [ɪz] ['iːzəli] [meɪd] [ænd; ənd] [seɪvz] [taɪm] ([fɪg] . [θriː]) .
A fruit pricker is easily made and saves time (fig . 3) .
一个 水果 针 是 容易地 制成 和 保存 时间 (如图 . 3) .

制作水果采摘器很容易，而且节省时间（图 3）。

[kʌt] [ə; eɪ] [piːs] [hɑːf] [æn; ən] [ɪntʃ] [diːp] [frɒm; frəm] [ə; eɪ] [brɔːd] [kɔːk] ;
Cut a piece half an inch deep from a broad cork ;
切 一个 片 一半 一个 英寸 深的 从 一个 广阔 软木 ;

从宽大的软木塞上切下一块半英寸深的木片；

[pres] [θruː] [ðɪs] [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] [ɔː(r)] [mɔː(r)] [kɔːs] ['dɑːnɪŋ] ['niːd(ə)lz] ;
press through this a dozen or more coarse darning needles ;
按 通过 这 一个 打 或者 更多的 粗 织补 针 ;

将十几根或更多根粗针穿过这个；

[tæk] [ðə; ði] [kɔːk] [ɒn] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [bɔːd] .
tack the cork on a piece of board .
钉 这 软木 在 一个 片 的 木板 .

将软木塞钉在一块木板上。

[straɪk] [ðə; ði] [-]
Strike the [11]
罢工 这 [-]

打击[11]

[fruːt] [ɒn] [ðə; ði] [bed] [ɒv; əv] ['niːd(ə)lz] , [ænd; ənd] [juː; jʊ] [hæv; həv] [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] [həʊlz] [æt; ət] [wʌns] .
fruit on the bed of needles , and you have a dozen holes at once .
水果 在 这 床 的 针 , 和 你 有 一个 打 孔 在 一次 .

水果长在针叶林上，一下子就有十几个洞。

[wen] [ðə; ði] [wɜːk] [ɪz] ['fɪnɪʃt] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [kɔːk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [bɔːd] , [wɒʃ] [ænd; ənd] [draɪ] ['θʌrəli] .
When the work is finished , remove the cork from the board , wash and dry thoroughly .
什么时候 这 工作 是 完成的 , 消除 这 软木 从 这 木板 , 洗 和 干燥 彻底 .

工作完成后，将软木板取下，清洗并彻底晾干。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɔɪl] [ɒn] [ðə; ði] ['niːd(ə)lz] [wɪl] [prɪ'vent] ['rʌstɪŋ] .
A little oil on the needles will prevent rusting .
一个 小的 油 在 这 针 将要 防止 生锈 .

在针头上涂一点油可以防止生锈。

[wɪð] ['niːd(ə)lz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [saɪz] [sə'dʒestid] [ðeə(r)] [ɪz] ['lɪt(ə)l] ['deɪndʒə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [pɔɪnts] ['breɪkɪŋ] ,
With needles of the size suggested there is little danger of the points breaking ,
和 针 的 这 尺寸 建议 那里 是 小的 危险 的 这 积分 打破 ,

使用建议尺寸的针头，针尖几乎不会断裂。

[bʌt; bət] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [wɜːθ] [rɪ'membə(r)ɪŋ] [ðæt] [ðə; ði] [juːz] [ɒv; əv] ['prɪkɪŋ] [mə'ʃiːnz] [wɒz; wəz] [ə'bændənd] [ɪn] ['kjʊərɪŋ] [pruːnz] [ɒn] [ə; eɪ] [kə'mɜːʃ(ə)l] [skeɪl] [ɪn] [ˌkælə'fɔːniə] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ðə; ði] [stiːl] ['niːd(ə)lz] [brəʊk] [ænd; ənd] [rɪ'meɪnd] [ɪn] [ðə; ði] [fruːt] .
but it is worth remembering that the use of pricking machines was abandoned in curing prunes on a commercial scale in California because the steel needles broke and remained in the fruit .
但 它 是 值得 记住 那 这 使用 的 刺 机器 曾是 弃 在 养护 西梅 在 一个 商业的 规模 在 加利福尼亚州 因为 这 钢 针 打破 和 剩余 在 这 水果 .

但值得注意的是，加州在商业规模上晾晒李子时放弃了使用扎针机，因为钢针会断裂并留在果实中。

[fɪg] .
Fig .
如图 .

如图。

[fɔːr] . — ['wʊdn] ['vedʒtəb(ə)l] ['mæʃə(r)] .
4 . — Wooden vegetable masher .
4 . — 木制的 蔬菜 捣碎器 .

4.—木制蔬菜捣碎器。

[ə; eɪ] ['wʊdn] ['vedʒtəb(ə)l] ['mæʃə(r)] [ɪz] [ˌɪndɪ'spensəb(ə)l] [wen] ['meɪkɪŋ] ['dʒeliz] [ænd; ənd] [pjʊ'reɪz] ([fɪg] .
A wooden vegetable masher is indispensable when making jellies and purées (fig .
一个 木制的 蔬菜 捣碎器 是 必不可少 什么时候 制作 果冻 和 果泥 (如图 .
[fɔːr]) .
4) .
4) .

制作果冻和果泥时，木制蔬菜捣碎器是必不可少的（图 4）。

[fɪg] .
Fig .
如图 .

如图。

[faɪv] . — [glɑːs] ['sɪlɪndə(r)] ([ə; eɪ]) [ænd; ənd] ['sɪrəp] [geɪdʒ] ([biː]) .
5 . — Glass cylinder (A) and sirup gauge (B) .
5 . — 玻璃 圆柱 (一个) 和 糖浆 测量 (B) .

5.—玻璃圆筒（A）和糖浆量规（B）。

[ə; eɪ] ['sɪrəp] [geɪdʒ] [ænd; ənd] [glɑːs] ['sɪlɪndə(r)] ([fɪg] .
A sirup gauge and glass cylinder (fig .
一个 糖浆 测量 和 玻璃 圆柱 (如图 .

糖浆量规和玻璃圆筒（图）

[faɪv] [ə; eɪ] [ænd; ənd] [biː]) [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [ɪ'senʃ(ə)l] [tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] , ['kænɪŋ] , [ænd; ənd] ['dʒeli]
5 A and B) are not essential to preserving , canning , and jelly
5 一个 和 B) 是 不是 基本的 到 保存 , 罐头 , 和 果冻
['meɪkɪŋ] ,
making ,
制作 ,

5 A 和 B）对于食品保藏、罐装和果冻制作并非必不可少，

[bʌt; bət] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['væljuəb(ə)l] [eɪdz] [ɪn] ['getɪŋ] [ðə; ði] [raɪt] [prə'pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [fɔː(r); fə(r)]
but they are valuable aids in getting the right proportion of sugar for
但 他们 是 有价值的 艾滋病 在 获得 这 正确的 部分 的 糖 为了
[fruːt] [ɔː(r)] ['dʒeli] .
fruit or jelly .
水果 或者 果冻 .

但它们对于掌握水果或果冻中糖的正确比例非常有帮助。

[ðə; ði] ['sɪrəp] [geɪdʒ] [kɒsts] [ə'baʊt] - [sents] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['sɪlɪndə(r)] [ə'baʊt] - [sents] .
The sirup gauge costs about 50 cents and the cylinder about 25 cents .
这 糖浆 测量 成本 关于 - 分 和 这 圆柱 关于 - 分 .

糖浆压力表售价约 50 美分，圆筒售价约 25 美分。

[ə; eɪ] ['lɪpt] ['sɪlɪndə(r)] [ðæt] [həʊldz] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [gɪl] [ɪz] [ðə; ði] [best] [saɪz] .
A lipped cylinder that holds a little over a gill is the best size .
一个 嘴唇 圆柱 那 持有 一个 小的 超过 一个 鳃 是 这 最好的 尺寸 .

一个略大于鳃的带唇圆柱体是最佳尺寸。

[smɔːl] ['aɪən] [rɪŋz] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['sʌmtaɪmz] [kʌm] [ɒf] [ðə; ði] [hʌb] [ɒv; əv] [kɑːt] [wiːlz] ,
Small iron rings , such as sometimes come off the hub of cart wheels ,
小的 铁 戒指 , 这样的 作为 有时 来 离开 这 中心 的 大车 车轮 ,

小型铁环，例如有时会从车轮轮毂上脱落的铁环

[meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ɒv; əv][ə; eɪ]['traɪpɒd][fɔː(r); fə(r)] ['slaɪtli] ['reɪzɪŋ] [ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)lz]
may be used instead of a tripod for slightly raising the preserving kettles
可能 是 用过的 反而 的 一个 三脚架 为了 轻微地 提高 这 保存 水壶
[frɒm; frəm][ðə; ði][hɒt] [stəʊv] [ɔː(r)][reɪndʒ] .
from the hot stove or range .
从 这 热的 火炉 或者 范围 .

可以代替三脚架，将腌制锅从热炉灶上稍微抬高一些。

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['flænl] ['streɪnɪŋ] [bæg] ,
To make a flannel straining bag ,
到 制作 一个 绒布 紧张 包 ,

制作一个法兰绒过滤袋，

[teɪk] [ə; eɪ][skweə(r)] [piːs] [ɒv; əv] ['flænl] (- [baɪ] - ['ɪntʃɪz] [ɪz][ə; eɪ] [gʊd] [saɪz]) ,
take a square piece of flannel (27 by 27 inches is a good size) ,
拿 一个 正方形 片 的 绒布 (- 经过 - 英寸 是 一个 好的 尺寸) ,

取一块正方形的法兰绒布料（27英寸乘27英寸是一个合适的尺寸），

[fəʊld][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θriː] - ['kɔːnəd] [bæg] , [stɪtʃ] [wʌn][ɒv; əv][ðə; ði][saɪdz] , [kʌt] [ðə; ði][tɒp]
fold it to make a three - cornered bag , stitch one of the sides , cut the top
折叠 它 到 制作 一个 三 - 被逼到绝境 包 , 缝 一 的 这 侧面 , 切 这 顶部
[skweə(r)] [ə'krɒs] ,
square across ,
正方形 穿过 ,

将其对折成一个三角袋，缝合其中一边，然后将顶部正方形剪开。

[baɪnd][ðə; ði]['əʊpənɪŋ] [wɪð] [strɒŋ] , [brɔːd] [teɪp] ,
bind the opening with strong , broad tape ,
绑定 这 开幕 和 强的 , 广阔 磁带 ,

用结实宽大的胶带封住开口。

[stɪtʃ] [ɒn] [ðɪs] ['baɪndɪŋ][fɔː(r)] [teɪps] [wɪð] [wɪtʃ] [tuː; tə][taɪ][ðə; ði][bæg][tuː; tə][ə; eɪ] [freɪm] .
stitch on this binding four tapes with which to tie the bag to a frame .
缝 在 这 结合 四 磁带 和 哪个 到 领带 这 包 到 一个 框架 .

在包边上缝上四条带子，用来将袋子系在框架上。

[tuː; tə][juːz] [ðɪs] [bæg] ,
To use this bag ,
到 使用 这 包 ,

使用这款包时，

[taɪ][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ] [strɒŋ] [freɪm] [ɔː(r)][tuː; tə][ðə; ði] [bæks] [ɒv; əv] [tuː] ['kɪtʃɪn] [tʃeəz] .
tie it to a strong frame or to the backs of two kitchen chairs .
领带 它 到 一个 强的 框架 或者 到 这 背部 的 二 厨房 椅子 .

把它绑在结实的框架上，或者绑在两把厨房椅子的椅背上。

[ɪf] [ðə; ði] [tʃeəz] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] , [pleɪs] [sʌm; səm] ['hevi] ['ɑːtɪk(ə)lz][ɪn][ðem; ðəm] ;
If the chairs are used , place some heavy articles in them ;
如果 这 椅子 是 用过的 , 地方 一些 重的 文章 在 他们 ;

如果使用椅子，请在椅子上放置一些重物；

[ɔː(r)][ðə; ði][bæg] [meɪ] [hæŋ] [ɒn][ə; eɪ][pəʊl] ([ə; eɪ] [bruːm] ['hænd(ə)l]) [wɪtʃ] [rests] [ɒn][ðə; ði] [bæks]
or the bag may hang on a pole (a broom handle) which rests on the backs
或者 这 包 可能 悬挂 在 一个 极 (一个 扫帚 处理) 哪个 休息 在 这 背部
[ɒv; əv][ðə; ði] [tʃeəz] .
of the chairs .
的 这 椅子 .

或者，袋子可以挂在杆子（扫帚柄）上，杆子放在椅子的靠背上。

[ə; eɪ] [haɪ] [stuːl] [tɜːnd] ['ʌpsaɪd] [daʊn] [meɪks] [ə; eɪ] [gʊd] [sə'pɔːt] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][bæg] .
A high stool turned upside down makes a good support for the bag .
一个 高的 凳子 转向 上行 向下 制作 一个 好的 支持 为了 这 包 .

将高脚凳倒置，可以很好地支撑袋子。

[pʊt] [ə; eɪ] [bəʊl] [ɒn] [ðə; ði] [flɔː(r)] ['ʌndə(r)] [ðə; ði] [bæg] , [ðen] [pɔː(r)] [ɪn] [ðə; ði] [fruːt] [dʒuːs] ,
Put a bowl on the floor under the bag , then pour in the fruit juice ,
放 一个 碗 在 这 地面 在下面 这 包 , 然后 倒 在 这 水果 汁 ,

在袋子下面的地板上放一个碗，然后倒入果汁。

[wɪtʃ] [wɪl] [pɑːs] [θruː] [kəm'pærətɪvli] [klɪə(r)] .
which will pass through comparatively clear .
哪个 将要 经过 通过 比较 清除 .

它将相对清晰地通过。

[bɪ'fɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [juːst] [ðə; ði] [bæg] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [wɒʃt] [ænd; ənd] [bɔɪld] [ɪn] [klɪə(r)] ['wɔːtə(r)] . [-]
Before it is used the bag should be washed and boiled in clear water . [12]
前 它 是 用过的 这 包 应该 是 洗过 和 煮沸 在 清除 水 . [-]

使用前，应将袋子清洗干净，并在清水中煮沸。[12]

[sɪ'lekʃ(ə)n] [ænd; ənd] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fruːt] .
SELECTION AND PREPARATION OF THE FRUIT .
选择 和 准备 的 这 水果 .

水果的选择和处理。

[ðə; ði] [sɪ'lekʃ(ə)n] [ɒv; əv] [fruːt] [ɪz] [wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fɜːst] [steps] [ɪn] [əb'teɪnɪŋ] [sək'sesf(ə)l] [rɪ'zʌlts] .
The selection of fruit is one of the first steps in obtaining successful results .
这 选择 的 水果 是 一 的 这 第一的 步骤 在 获得 成功的 结果 .

水果的选择是获得成功结果的首要步骤之一。

[ðə; ði] ['fleɪvə(r)] [ɒv; əv] [fruːt] [ɪz] [nɒt] [dɪ'veləpt] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['fʊli] [raɪp] ,
The flavor of fruit is not developed until it is fully ripe ,
这 味道 的 水果 是 不是 发达 直到 它 是 完全 成熟 ,

水果只有完全成熟后才能形成风味。

[bʌt; bət] [ðə; ði] [taɪm] [æt; ət] [wɪtʃ] [ðə; ði] [fruːt] [ɪz] [æt; ət] [ɪts] [best] [fɔː(r); fə(r)] ['kænɪŋ] ,
but the time at which the fruit is at its best for canning ,
但 这 时间 在 哪个 这 水果 是 在 它是 最好的 为了 罐头 ,

但水果最适合罐装的时间是什么时候呢?

['dʒeli] ['meɪkɪŋ] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ɪz] [dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['pɜːfɪktli] [raɪp] .
jelly making , etc . , is just before it is perfectly ripe .
果冻 制作 , ETC . , 是 只是 前 它 是 完美 成熟 .

制作果冻等食品时，正是果实尚未完全成熟的时候。

[ɪn] [ɔːl] [sɒft] [fruːts] [ðə; ði] [fə'mentətɪv] [steɪdʒ] ['fɒləʊz] ['kləʊsli] [ə'pɒn] [ðə; ði] ['pɜːfɪktli] [raɪp] [steɪdʒ] ;
In all soft fruits the fermentative stage follows closely upon the perfectly ripe stage ;
在 全部 柔软的 水果 这 发酵的 阶段 跟随 密切 之上 这 完美 成熟 阶段 ;

所有软质水果的发酵阶段都紧随完全成熟阶段之后;

['ðeəfɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['betə(r)] [tuː; tə] [juːz] [ˌʌndə'raɪp] ['rɑːðə(r)] [ðæn; ðən] [ˌəʊvər'raɪp] [fruːt] .
therefore it is better to use underripe rather than overripe fruit .
所以 它 是 更好的 到 使用 未成熟的 相当 比 过熟 水果 .

因此，最好使用未成熟的水果而不是过熟的水果。

[ðɪs] [ɪz] [ɪ'speʃəli] [ɪm'pɔːt(ə)nt] [ɪn] ['dʒeli] ['meɪkɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [ə'nʌðə(r)] ['riːz(ə)n] ['ɔːlsəʊ] :
This is especially important in jelly making for another reason also :
这 是 尤其 重要的 在 果冻 制作 为了 其他 原因 还 :

这一点在制作果冻时尤为重要，原因还有另一点:

[ɪn] [ˌəʊvər'raɪp] [fruːt] [ðə; ði] ['pektɪn] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [luːz] [ɪts] ['dʒeli] - ['meɪkɪŋ] ['kwɒləti] .
In overripe fruit the pectin begins to lose its jelly - making quality .
在 过熟 水果 这 果胶 开始 到 失去 它是 果冻 - 制作 质量 .

过熟的水果中的果胶开始失去其形成果冻的特性。

[ɔːl] [fruːts] [ʃʊd; ʃəd] , [ɪf] ['pɒsəb(ə)l] , [biː; bi] ['freʃli] [pɪkt] [fɔː(r); fə(r)] [prɪ'zɜːrv] , ['kænɪŋ] , [ænd; ənd]
All fruits should , if possible , be freshly picked for preserving , canning , and
全部 水果 应该 ，如果 可能的 ， 是 新鲜的 挑选 为了 保存 ， 罐头 ， 和
['dʒeli] ['meɪkɪŋ] .
jelly making .
果冻 制作 .

所有水果，如果可能的话，都应该新鲜采摘，用于制作果酱、罐头和果冻。

[nəʊ] [ɪm'pɜːfɪkt] [fruːt] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kænd] [ɔː(r)] [prɪ'zɜːvd] .
No imperfect fruit should be canned or preserved .
不 不完善 水果 应该 是 罐装 或者 保存完好 .

任何不完美的水果都不应该被罐装或腌制。

['nɑːli] [fruːt] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['dʒeliz] [ɔː(r)] ['mɑːməleɪd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [aʊt] [dɪ'fektɪv]
Gnarly fruit may be used for jellies or marmalades by cutting out defective
粗糙的 水果 可能 是 用过的 为了 果冻 或者 果酱 经过 切割 出去 有缺陷的
['pɔːʃənz] .
portions .
部分 .

可以通过切除有缺陷的部分，将外形粗糙的水果用于制作果冻或果酱。

[bruːzd] [spɒts] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kʌt] [aʊt] [ɒv; əv] ['piːtʃɪz] [ænd; ənd] [peəz] .
Bruised spots should be cut out of peaches and pears .
瘀伤 地点 应该 是 切 出去 的 桃子 和 梨 .

桃子和梨上的碰伤部分应该切除。

[ɪn] [sɪ'lektɪŋ] [smɔːl] - ['siːdɪd] [fruːts] , [laɪk] ['beriz] , [fɔː(r); fə(r)] ['kænɪŋ] ,
In selecting small - seeded fruits , like berries , for canning ,
在 选择 小的 - 播种 水果 ， 喜欢 浆果 ， 为了 罐头 ，

在选择像浆果这样的小籽水果进行罐装时，

[ðəʊz] ['hævɪŋ] [ə; eɪ] [smɔːl] [prə'pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] [siːd] [tuː; tə] [pʌlp] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['tʃəʊzn] .
those having a small proportion of seed to pulp should be chosen .
那些 拥有 一个 小的 部分 的 种子 到 纸浆 应该 是 选定 .

应选择籽果比例较小的品种。

[ɪn] [draɪ] ['siːz(ə)nz] ['beriz] [hæv; həv] [ə; eɪ] ['lɑːdʒə(r)] [prə'pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] [siːdz] [tuː; tə] [pʌlp] [ðæn; ðən] [ɪn]
In dry seasons berries have a larger proportion of seeds to pulp than in
在 干燥 季节 浆果 有 一个 更大的 部分 的 种子 到 纸浆 比 在
[ə; eɪ] [wet] [ɔː(r)] ['nɔːm(ə)l] ['siːz(ə)n] ,
a wet or normal season ,
一个 湿的 或者 普通的 季节 ，

旱季浆果的果肉中种子比例比雨季或正常季节要高。

[ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [nɒt] [waɪz] [tuː; tə] [kæn; kən] [ɔː(r)] [prɪ'zɜːv] [sʌtʃ] [fruːt] [ən'les] [ðə; ði] [siːdz] [ɑː(r); ə(r)]
and it is not wise to can or preserve such fruit unless the seeds are
和 它 是 不是 明智的 到 能 或者 保存 这样的 水果 除非 这 种子 是
[rɪ'muːvd] .
removed .
已移除 .

除非去除种子，否则不宜将此类水果制成罐头或进行保存。

[ðə; ði] [fruːt] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [rʌbd] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ðæt] [ɪz] [faɪn] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [kiːp] [bæk] [ðə; ði]
The fruit should be rubbed through a sieve that is fine enough to keep back the
这 水果 应该 是 摩擦 通过 一个 筛 那 是 美好的 足够的 到 保持 后退 这
[siːdz] .
seeds .
种子 .

将水果用足够细的筛子筛一遍，以去除种子。

[ðə; ði] [streɪnd] [pʌlp] [kæn; kən] [biː; bi] [prɪ'zɜːvd] [æz; əz] [ə; eɪ] [pjʊ'reɪ] [ɔː(r)] ['mɑːməleɪd] .
The strained pulp can be preserved as a purée or marmalade .
这 紧张 纸浆 能 是 保存完好 作为 一个 菜泥 或者 果酱 .

过滤后的果肉可以保存为果泥或果酱。

[wen] [fruːt] [ɪz] [brɔːt] ['ɪntuː] [ðə; ði] [haʊs] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [weə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kiːp] [kuːl] [ænd; ənd] [krɪsp]
When fruit is brought into the house put it where it will keep cool and crisp
什么时候 水果 是 带来 进入 这 房子 放 它 在哪里 它 将要 保持 凉爽的 和 脆

[ʌn'tɪl] [juː; jʊ] [ɑː(r); ə(r)] ['redi] [tuː; tə] [juːz] [ˌaɪ 'tiː] .
until you are ready to use it .
直到 你 是 准备好 到 使用 它 .

水果买回家后，要放在能保持凉爽脆嫩的地方，直到准备食用为止。

[ðə; ði] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [fruːt] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['veəriəs] ['prəʊsesɪz] [ɒv; əv] [prɪ'zɜːrv] [ɪz] [ðə; ði] ['sekənd]
The preparation of fruit for the various processes of preserving is the second
这 准备 的 水果 为了 这 各种各样的 流程 的 保存 是 这 第二

[ɪm'pɔːt(ə)nt] [step] .
important step .
重要的 步 .

对水果进行各种保藏工艺前的准备工作是第二个重要步骤。

['sɪstəm] [wɪl] [duː; də] [mʌtʃ] [tuː; tə] ['laɪtn] [ðə; ði] [wɜːk] .
System will do much to lighten the work .
系统 将要 做 很多 到 减轻 这 工作 .

该系统将大大减轻工作量。

[bɪ'gɪn] [baɪ] ['hævɪŋ] [ðə; ði] ['kɪtʃɪn] [swept] [ænd; ənd] [dʌst] ['θʌrəli] ,
Begin by having the kitchen swept and dusted thoroughly ,
开始 经过 拥有 这 厨房 扫荡 和 掸去灰尘 彻底 ,

首先要彻底打扫并擦拭厨房。

[ðæt] [ðeə(r)] [niːd] [nɒt] [biː; bi] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['nʌmbə(r)] [ɒv; əv] [məʊld] [spɔːrz] ['fləʊtɪŋ] [ə'baʊt] .
that there need not be a large number of mold spores floating about .
那 那里 需要 不是 是 一个 大的 数字 的 模具 孢子 漂浮的 关于 .

并不一定意味着有大量的霉菌孢子漂浮在空气中。

[dʌst] [wɪð] [ə; eɪ] [dæmp] [klɒθ] .
Dust with a damp cloth .
灰尘 和 一个 潮湿 布 .

用湿布擦拭灰尘。

[hæv; həv] ['plenti] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [pænz] [ɪn] [wɪtʃ] [dʒ'ɑːz] [ænd; ənd] [juː'tensɪlz] [meɪ] [biː; bi]
Have plenty of hot water and pans in which jars and utensils may be
有 很多 的 热的 水 和 平底锅 在 哪个 罐子 和 餐具 可能 是

['sterəlaɪzd] .
sterilized .
已灭菌 .

准备充足的热水和锅具，以便对罐子和餐具进行消毒。

[hæv; həv] [æt; ət] [hænd] [ɔːl] ['nesəsəri] [juː'tensɪlz] , ['taʊəlz] , ['ʃʊgə(r)] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
Have at hand all necessary utensils , towels , sugar , etc .
有 在 手 全部 必要的 餐具 , 毛巾 , 糖 , ETC .

准备好所有必要的餐具、毛巾、糖等。

[prɪ'peə(r)] ['əʊnli] [æz; əz] [mʌtʃ] [fruːt] [æz; əz] [kæn; kən] [biː; bi] [kʊkt] [waɪl] [ˌaɪ 'tiː] [stɪl] [rɪ'teɪnz] [ɪts] ['kʌlə(r)]
Prepare only as much fruit as can be cooked while it still retains its color
准备 仅有的 作为 很多 水果 作为 能 是 煮熟 尽管 它 仍然 保留 它是 颜色

[ænd; ənd] ['krɪspnəs] .
and crispness .
和 脆度 .

只需准备能在烹饪过程中保持其色泽和脆嫩口感的水果即可。

[bɪ'fɔː(r)] [bɪ'gɪnɪŋ] [tuː; tə][peə(r)][fruːt][hæv; həv][sʌm; səm]['sɪrəp] ['redi] , [ɪf] [ðæt][ɪz][tuː; tə][biː; bi][juːst]
Before beginning to pare fruit have some sirup ready , if that is to be used
前 开始 到 削减 水果 有 一些 糖浆 准备好 , 如果 那 是 到 是 用过的
,
,
,

开始削水果皮之前，如果需要用到糖浆，请先准备好一些糖浆。

[ɔː(r)] [ɪf] ['ʃʊgə(r)][ɪz][tuː; tə][biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði][fruːt][hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] [wei] [ɔː(r)] ['meʒəd] .
or if sugar is to be added to the fruit have it weighed or measured .
或者 如果 糖 是 到 是 额外 到 这 水果 有 它 称重 或者 测量 .

或者，如果要在水果中添加糖，则需要称重或计量。

[dɪ'saɪd] [ə'pɒn][ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [fruːt] [juː; jʊ] [wɪl] [kʊk] [æt; ət][wʌn][taɪm] ,
Decide upon the amount of fruit you will cook at one time ,
决定 之上 这 数量 的 水果 你 将要 厨师 在 一 时间 ,

决定一次要煮多少水果，

[ðen] [hæv; həv] [tuː] [bəʊlz] — [wʌn][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][wʌn][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [fruːt] —
then have two bowls — one for the sugar and one for the fruit —
然后 有 二 碗 — 一 为了 这 糖 和 一 为了 这 水果 —
[ðæt] [wɪl] [həʊld][dʒʌst][ðə; ði]['kwɒntəti][ɒv; əv] [iːtʃ] .
that will hold just the quantity of each .
那 将要 抓住 只是 这 数量 的 每个 .

然后准备两个碗——一个装糖，一个装水果——每个碗的容量都刚好合适。

[æz; əz][ðə; ði][fruːt][ɪz] [pɛə] [ɔː(r)] [hʌld] , [æz; əz][ðə; ði] [keɪs] [meɪ] [biː; bi] ,
As the fruit is pared or hulled , as the case may be ,
作为 这 水果 是 精简 或者 去壳 , 作为 这 案件 可能 是 ,

根据具体情况，将水果削皮或去壳后，

[drɒp][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ɪts] ['meʒərɪŋ] [bəʊl] .
drop it into its measuring bowl .
降低 它 进入 它是 测量 碗 .

把它倒入量杯中。

[wen] [ðə; ði] ['meʒə(r)] [ɪz] [fʊl] [pʊt][ðə; ði][fruːt][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][ɪn][ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] .
When the measure is full put the fruit and sugar in the preserving kettle .
什么时候 这 措施 是 满的 放 这 水果 和 糖 在 这 保存 壶 .

当量杯装满后，将水果和糖放入腌制锅中。

[waɪl] [ðɪs] [ɪz] ['kʊkɪŋ] [ə'nʌðə(r)] ['meʒə(r)] [meɪ] [biː; bi] [prɪ'peəd] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði]['sekənd]
While this is cooking another measure may be prepared and put in the second
尽管 这 是 烹饪 其他 措施 可能 是 准备 和 放 在 这 第二
[prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] .
preserving kettle .
保存 壶 .

在烹煮的同时，可以准备另一份食材，并将其放入第二个腌制锅中。

[ɪn] [ðɪs] [wei] [ðə; ði] [fruːt] [ɪz] [kʊkt] ['kwɪkli] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn][ðə; ði][dʒ'ɑːz][ænd; ənd] [siːld] [æt; ət]
In this way the fruit is cooked quickly and put in the jars and sealed at
在 这 方式 这 水果 是 煮熟 迅速地 和 放 在 这 罐子 和 密封 在
[wʌns] ,
once ,
一次 ,

这样水果就能快速煮熟，然后立即装入罐中密封。

['liːvɪŋ] [ðə; ði][pænz] ['redi] [tuː; tə]['sterəlaɪz][ə'nʌðə(r)] [set][ɒv; əv][dʒ'ɑːz] .
leaving the pans ready to sterilize another set of jars .
离开 这 平底锅 准备好 到 消毒 其他 放 的 罐子 .

将平底锅准备好，以便对另一组罐子进行消毒。

[ɪf] [ðə; ði] [fruːt] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [prɪ'zɜːvd] [ɔː(r)] [kænd] [wɪð] ['sɪrəp] , [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [pʊt] [-]

If the fruit is to be preserved or canned with sirup , it may be put [13]

如果 这 水果 是 到 是 保存完好 或者 罐装 和 糖浆 ， 它 可能 是 放 [-]

如果要将水果用糖浆保存或罐装，可以放入[13]

['ɪntuː][ðə; ði][dʒ'ɑːz][æz; əz][fɑːst][æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [prɪ'peəd] .

into the jars as fast as it is prepared .

进入 这 罐子 作为 快速地 作为 它 是 准备 .

做好后尽快装入罐中。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ə; eɪ][dʒɑː(r)][ɪz] [fʊl] , [pɔː(r)][ɪn] [ɪ'nʌf] ['sɪrəp][tuː; tə]['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] .

As soon as a jar is full , pour in enough sirup to cover it .

作为 很快 作为 一个 罐 是 满的 ， 倒 在 足够的 糖浆 到 覆盖 它 .

罐子装满后，倒入足够的糖浆覆盖罐身。

[ɪf] ['sevrəl] ['piːp(ə)l][ɑː(r); ə(r)] ['helpɪŋ] [ænd; ənd] [lɑːdʒ] ['ket(ə)lz][ɑː(r); ə(r)] ['biːɪŋ] [juːst] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ,

If several people are helping and large kettles are being used for the preserving ,

如果 一些 人们 是 帮助 和 大的 水壶 是 存在 用过的 为了 这 保存 ，

如果有多人帮忙，并且使用大锅进行保存，

[ɔː(r)] [weə(r)] [fruːt] ([laɪk] [kwɪns] [ænd; ənd] [hɑːd] [peəz]) [mʌst; məst][biː; bi][fɜːst] [bɔɪld] [ɪn][klɪə(r)] ['wɔːtə(r)] ,

or where fruit (like quinces and hard pears) must be first boiled in clear water ,

或者 在哪里 水果 （ 喜欢 榅桲 和 难的 梨 ） 必须 是 第一的 煮沸 在 清除 水 ，

或者有些水果（如榅桲和硬梨）必须先在清水中煮沸，

[ðə; ði] [pɛə] [fruːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [drɒpt] ['ɪntuː][ə; eɪ] [bəʊl] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] [meɪd] ['slaɪtli] ['æsɪd] [wɪð] ['lemən][dʒuːs] ([wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['lemən][dʒuːs][tuː; tə][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)]) .

the pared fruit should be dropped into a bowl of cold water made slightly acid with lemon juice (one tablespoonful of lemon juice to a quart of water) .

这 精简 水果 应该 是 掉落 进入 一个 碗 的 寒冷的 水 制成 轻微地 酸 和 柠檬 汁 （ 一 一汤匙 的 柠檬 汁 到 一个 夸脱 的 水 ） .

将削皮的水果放入一碗用柠檬汁调成微酸性的冷水中（一夸脱水中加入一汤匙柠檬汁）。

[ðɪs] [wɪl] [kiːp] [ðə; ði][fruːt] [waɪt] .

This will keep the fruit white .

这 将要 保持 这 水果 白色的 .

这样可以保持水果洁白。

[ɔːl] [lɑːdʒ] , [hɑːd] [fruːt][mʌst; məst][biː; bi] [wɒʃt] [bɪ'fɔː(r)]['peərɪŋ] .

All large , hard fruit must be washed before paring .

全部 大的 ， 难的 水果 必须 是 洗过 前 削皮 .

所有个头大、质地硬的水果在削皮前都必须清洗干净。

[kwɪns] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rʌbd] [wɪð] [ə; eɪ] [kɔːs] ['taʊəl] [bɪ'fɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [wɒʃt] .

Quinces should be rubbed with a coarse towel before they are washed .

榅桲 应该 是 摩擦 和 一个 粗 毛巾 前 他们 是 洗过 .

榅桲在清洗前应该用粗糙的毛巾擦拭。

[ɪf] ['beriz] [mʌst; məst][biː; bi] [wɒʃt] , [duː; də][ðə; ði] [wɜːk] [bɪ'fɔː(r)] ['stemɪŋ] [ɔː(r)] ['hʌlɪŋ] [ðem; ðəm] .

If berries must be washed , do the work before stemming or hulling them .

如果 浆果 必须 是 洗过 ， 做 这 工作 前 词干提取 或者 船体 他们 .

如果浆果必须清洗，请在去梗或去壳之前进行清洗。

[ðə; ði] [best] [wei] [tuː; tə] [wɒʃ] ['beriz] [ɪz] [tuː; tə] [pʊt] [ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɒntəti] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['kʌləndə(r)]
The best way to wash berries is to put a small quantity into a colander
这 最好的 方式 到 洗 浆果 是 到 放 一个 小的 数量 进入 一个 滤器
[ænd; ənd] [pɔː(r)] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] ;
and pour cold water over them ;
和 倒 寒冷的 水 超过 他们 ;

清洗浆果的最佳方法是取少量浆果放入滤网中，用冷水冲洗；

[ðen] [tɜːn] [ðem; ðəm] [ɒn] [ə; eɪ] [sɪv] [tuː; tə] [dreɪn] .
then turn them on a sieve to drain .
然后 转动 他们 在 一个 筛 到 流走 .

然后将它们放在筛子上沥干水分。

[ɔːl] [ðɪs] [wɜːk] [mʌst; məst] [biː; bi] [dʌn] ['kwɪkli] [ðæt] [ðə; ði] [fruːt] [meɪ] [nɒt] [əb'zɔːb] [mʌtʃ] ['wɔːtə(r)] .
All this work must be done quickly that the fruit may not absorb much water .
全部 这 工作 必须 是 完毕 迅速地 那 这 水果 可能 不是 吸收 很多 水 .

所有这些工作都必须迅速完成，以免水果吸收过多水分。

[duː; də] [nɒt] [juːz] [ðə; ði] ['fɪŋgəz] [fɔː(r); fə(r)] ['hʌlɪŋ] ['strɔːb(ə)riz] .
Do not use the fingers for hulling strawberries .
做 不是 使用 这 手指 为了 船体 草莓 .

不要用手指给草莓去蒂。

[ə; eɪ] ['sɪmp(ə)l] ['hʌlə(r)] [kæn; kən] [biː; bi] [bɔːt] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] [sents] .
A simple huller can be bought for five cents .
一个 简单的 去壳器 能 是 买 为了 五 分 .

一个简单的去壳器只需五美分就能买到。

[ɪf] ['præktɪkəbl] [peə(r)] [fruːt] [wɪð] [ə; eɪ] ['sɪlvə(r)] [naɪf] , [səʊ] [æz; əz] [nɒt] [tuː; tə] [steɪn] [ɔː(r)] ['dɑːkən] [ðə; ði]
If practicable pare fruit with a silver knife , so as not to stain or darken the
如果 切实可行的 削减 水果 和 一个 银 刀 , 所以 作为 不是 到 弄脏 或者 变暗 这
['prɒdʌkt] .
product .
产品 .

如果条件允许，最好用银刀削水果，以免染色或使产品变黑。

[ðə; ði] ['kwɪkɪst] [ænd; ənd] ['iːzɪɪst] [wei] [tuː; tə] [piːl] ['piːtʃɪz] [ɪz] [tuː; tə] [drɒp] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ]
The quickest and easiest way to peel peaches is to drop them into boiling
这 最快 和 最容易 方式 到 果皮 桃子 是 到 降低 他们 进入 沸腾
['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .
water for a few minutes .
水 为了 一个 很少 分钟 .

给桃子去皮最快捷、最简单的方法是把它们放入沸水中煮几分钟。

[hæv; həv] [ə; eɪ] [diːp] ['ket(ə)l] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] [hɑːf] [fʊl] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ;
Have a deep kettle a little more than half full of boiling water ;
有 一个 深的 壶 一个 小的 更多的 比 一半 满的 的 沸腾 水 ;

准备一个深水壶，装入略多于一半的沸水；

[fɪl] [ə; eɪ] ['waɪə(r)] ['bɑːskɪt] [wɪð] ['piːtʃɪz] ;
fill a wire basket with peaches ;
充满 一个 金属丝 篮子 和 桃子 ;

将桃子装满一个铁丝篮；

[pʊt] [ə; eɪ] [lɒŋ] - ['hændld] [spuːn] ['ʌndə(r)] [ðə; ði] ['hænd(ə)l] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bɑːskɪt] [ænd; ənd] ['ləʊə(r)] ['ɪntuː]
put a long - handled spoon under the handle of the basket and lower into
放 一个 长的 - 处理 勺子 在下面 这 处理 的 这 篮子 和 降低 进入
[ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
the boiling water .
这 沸腾 水 .

将长柄勺放在篮子把手下方，然后将篮子放入沸水中。

[æt; ət][ðə; ði][end][ɒv; əv] [θriː] ['mɪnɪts] [lɪft][ðə; ði]['bɑːskɪt] [aʊt] [baɪ] ['slɪpɪŋ] [ðə; ði] [spuːn] ['ʌndə(r)][ðə; ði] ['hænd(ə)l] .
At the end of three minutes lift the basket out by slipping the spoon under the handle .
在 这 结尾 的 三 分钟 举起 这 篮子 出去 经过 滑倒 这 勺子 在下面 这 处理 .

三分钟后，用勺子从篮子把手下方提起篮子。

[plʌndʒ] [ðə; ði]['bɑːskɪt] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['məʊmənt]['ɪntuː][ə; eɪ][pæn][ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] .
Plunge the basket for a moment into a pan of cold water .
暴跌 这 篮子 为了 一个 片刻 进入 一个 平底锅 的 寒冷的 水 .

将篮子快速浸入一盆冷水中。

[let] [ðə; ði] ['piːtʃɪz] [dreɪn][ə; eɪ] ['mɪnɪt] , [ðen] [piːl] .
Let the peaches drain a minute , then peel .
让 这 桃子 流走 一个 分钟 , 然后 果皮 .

让桃子沥干一分钟，然后去皮。

[plʌmz] [ænd; ənd][tə'mɑːtəʊz] [meɪ] [biː; bi] [piːld] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] .
Plums and tomatoes may be peeled in the same manner .
李子 和 西红柿 可能 是 去皮 在 这 相同的 方式 .

李子和西红柿可以用同样的方法去皮。

[ɪf] [ðə; ði] ['piːtʃɪz] [ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi] [kænd] [ɪn]['sɪrəp] , [pʊt] [ðem; ðəm][æt; ət][wʌns]['ɪntuː][ðə; ði] ['sterəlaɪzd][dʒ'ɑːz] .
If the peaches are to be canned in sirup , put them at once into the sterilized jars .
如果 这 桃子 是 到 是 罐装 在 糖浆 , 放 他们 在 一次 进入 这 已灭菌 罐子 .

如果要将桃子制成糖浆罐头，请立即将其放入已消毒的罐子中。

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [kænd] [həʊl] [ɔː(r)][ɪn] [hɑːvz] .
They may be canned whole or in halves .
他们 可能 是 罐装 所有的 或者 在 一半 .

它们可以整只装罐，也可以切成两半装罐。

[ɪf] [ɪn] [hɑːvz] , [rɪ'muːv] ['nɪəli] [ɔːl][ðə; ði] [stəʊnz] [ɔː(r)][pɪts] .
If in halves , remove nearly all the stones or pits .
如果 在 一半 , 消除 几乎 全部 这 石头 或者 坑 .

如果分成两半，则去除几乎所有的石子或坑。

[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [seɪk] [ɒv; əv][ðə; ði]['fleɪvə(r)] , [ə; eɪ] [fjuː] [stəʊnz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][pʊt][ɪn] [iːtʃ] [dʒɑː(r)] .
For the sake of the flavor , a few stones should be put in each jar .
为了 这 清酒 的 这 味道 , 一个 很少 石头 应该 是 放 在 每个 罐 .

为了增添风味，每个罐子里应该放几颗小石子。

[wen] [prɪ'peərɪŋ] ['tʃeriz] , [plʌmz] , [ɔː(r)][kræb] ['æplz] [fɔː(r); fə(r)] ['kænɪŋ] [ɔː(r)] [prɪ'zɜːrv] ,
When preparing cherries , plums , or crab apples for canning or preserving ,
什么时候 准备 樱桃 , 李子 , 或者 螃蟹 苹果 为了 罐头 或者 保存 ,

在准备将樱桃、李子或野苹果进行罐装或腌制时，

[ðə; ði][stem] [ɔː(r)][ə; eɪ][pɑːt] [ɒv; əv][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [left] [ɒn][ðə; ði] [fruːt] .
the stem or a part of it may be left on the fruit .
这 干 或者 一个 部分 的 它 可能 是 左边 在 这 水果 .

果柄或其一部分可能会留在果实上。

[wen] [prɪ'peərɪŋ] [tuː; tə] [meɪk] ['dʒeli][hæv; həv] ['redi] [ðə; ði] [tʃiːz] - [klɒθ] ['streɪnə(r)] , [ɪ'næməld] ['kʌləndə(r)] , ['wʊdn] [spuːn] ,
When preparing to make jelly have ready the cheese - cloth strainer , enameled colander , wooden spoons ,
什么时候 准备 到 制作 果冻 有 准备好 这 奶酪 - 布 滤网 , 珐琅 滤器 , 木制的 勺子 ,

准备制作果冻时，请准备好纱布滤网、搪瓷滤锅、木勺。

['vedʒtəb(ə)l]['mæʃə(r)] , ['meʒəz] , ['tʌmbləz] , [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)lz] , [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .

vegetable masher , measures , tumblers , preserving kettles , and sugar .

蔬菜 捣碎器 , 措施 , 玻璃杯 , 保存 水壶 , 和 糖 .

蔬菜捣碎器、量杯、玻璃杯、腌制壶和糖。

[ɪf] ['kʌrənt] ['dʒeli][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [meɪd] , [friː] [ðə; ði][fruːt][frɒm; frəm] [liːvz] [ænd; ənd] [lɑːdʒ] [stemz] .

If currant jelly is to be made , free the fruit from leaves and large stems .

如果 黑醋栗 果冻 是 到 是 制成 , 自由的 这 水果 从 树叶 和 大的 茎 .

如果要制作醋栗果冻，请将果实去掉叶子和粗大的茎。

[ɪf] [ðə; ði]['dʒeli][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [meɪd] [frɒm; frəm] ['eni] [ɒv; əv][ðə; ði]['ʌðə(r)] [smɔːl] [fruːts] ,

If the jelly is to be made from any of the other small fruits ,

如果 这 果冻 是 到 是 制成 从 任何 的 这 其他 小的 水果 ,

如果果冻是用其他任何一种小水果制成的，

[ðə; ði] [stemz] [ænd; ənd] [hʌlz] [mʌst; məst][biː; bi] [rɪ'muːvd] .

the stems and hulls must be removed .

这 茎 和 船体 必须 是 已移除 .

必须去除茎秆和外壳。

[wen] [ðə; ði]['dʒeli][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [meɪd] [frɒm; frəm] ['eni] [ɒv; əv][ðə; ði] [lɑːdʒ] [fruːts] [ðə; ði][ɪm'pɔːt(ə)nt]

When the jelly is to be made from any of the large fruits the important

什么时候 这 果冻 是 到 是 制成 从 任何 的 这 大的 水果 这 重要的

[pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði][ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ɪz][tuː; tə][hæv; həv][ðə; ði] [fruːt] [wɒʃt] [kliːn] ,

part of the preparation is to have the fruit washed clean ,

部分 的 这 准备 是 到 有 这 水果 洗过 干净的 ,

如果要用任何一种大型水果制作果冻，准备工作中最重要的一步就是将水果洗净。

[ðen] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði][stem][ænd; ənd][ðə; ði] ['blɒsəm] [end] .

then to remove the stem and the blossom end .

然后 到 消除 这 干 和 这 开花 结尾 .

然后去掉茎和花端。

['nɪəli] [ɔːl][ðə; ði] [lɑːdʒ] [fruːts] [ɑː(r); ə(r)]['betə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['hævɪŋ] [ðə; ði][skɪn] [left] [ɒn] .

Nearly all the large fruits are better for having the skin left on .

几乎 全部 这 大的 水果 是 更好的 为了 拥有 这 皮肤 左边 在 .

几乎所有的大个水果都最好保留果皮。

['æplz] [ænd; ənd] [peəz] [niːd] [nɒt][biː; bi] [kɔːd] .

Apples and pears need not be cored .

苹果 和 梨 需要 不是 是 核心 .

苹果和梨不需要去核。

[ðeə(r)][ɪz][səʊ] [mʌtʃ] ['gʌmi] ['sʌbstəns] [ɪn][ðə; ði] [kɔːrz] [ɒv; əv] [kwɪns] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][best] [nɒt][tuː; tə]

There is so much gummy substance in the cores of quinces that it is best not to

那里 是 所以 很多 软糖 物质 在 这 核心 的 榅桲 那 它 是 最好的 不是 到

[juːz] [ðɪs] ['pɔːʃ(ə)n] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [faɪn] ['dʒeli] . [-]

use this portion in making fine jelly . [14]

使用 这 部分 在 制作 美好的 果冻 . [-]

榅桲的果核里有很多胶状物质，所以最好不要用这部分来制作精细的果冻。[14]

['meɪkɪŋ] ['sɪrəp] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] [ɪn] ['kænɪŋ] [ænd; ənd] [prɪ'zɜːrv] .

MAKING SIRUP FOR USE IN CANNING AND PRESERVING .

制作 糖浆 为了 使用 在 罐头 和 保存 .

制作用于罐装和保藏的糖浆。

[sʌtʃ] ['sɪrəp] [æz; əz][ɑː(r); ə(r)] [juːst] [ɪn] ['kænɪŋ] [ænd; ənd] [prɪ'zɜːrv] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [wɪð] ['veəriɪŋ]

Such sirups as are used in canning and preserving are made with varying

这样的 糖浆 作为 是 用过的 在 罐头 和 保存 是 制成 和 变化

[prə'pɔːʃ(ə)nz] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .

proportions of water and sugar .

比例 的 水 和 糖 .

罐头和食品加工中使用的糖浆是由不同比例的水和糖制成的。

[wen] [ðə; ði] [prə'pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ɪz] [lɑːdʒ] [ænd; ənd] [ðæt] [ɒv; əv][ðə; ði]['wɔːtə(r)] [smɔːl] [ðə; ði]['sɪrəp]
When the proportion of sugar is large and that of the water small the sirup
什么时候 这 部分 的 糖 是 大的 和 那 的 这 水 小的 这 糖浆
[ɪz] [sed] [tuː; tə][biː; bi] ['hevi] .
is said to be heavy .
是 说 到 是 重的 .

当糖的比例大而水的比例小时，这种糖浆就被称为浓稠的。

[wen] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] [priˈdɔmineit] [ðə; ði]['sɪrəp][ɪz] [lait] .
When the water predominates the sirup is light .
什么时候 这 水 占主导地位 这 糖浆 是 光 .

当水分占主导地位时，糖浆颜色较浅。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] ['sevrəl] ['meθədz] [ɒv; əv] ['meʒərɪŋ] [ðə; ði] [prə'pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ɪn][ə; eɪ]['sɪrəp] .
There are several methods of measuring the proportion of sugar in a sirup .
那里 是 一些 方法 的 测量 这 部分 的 糖 在 一个 糖浆 .

测量糖浆中糖的比例有几种方法。

[ðə; ði][məʊst][ˌsaɪən'tɪfɪk][ænd; ənd] ['ækjərət] [ɪz] [wɪð] [ðə; ði]['sɪrəp] [geɪdʒ] .
The most scientific and accurate is with the sirup gauge .
这 最多 科学 和 准确的 是 和 这 糖浆 测量 .

最科学、最准确的方法是使用糖浆压力表。

['keəf(ə)l] ['meʒəmənt] [ɔː(r)] [weɪɪŋ] [ɪz] , [haʊ'evə(r)] ,
Careful measurement or weighing is , however ,
小心 测量 或者 称重 是 , 然而 ,

然而，仔细测量或称重是……

[kwaɪt] [ˌsætɪs'fæktəri] [fɔː(r); fə(r)] [ɔːl] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] [wɜːk] [ɪf] [ðə; ði]['sɪrəp] [niːd] [nɒt] [biː; bi] [bɔɪld] [ə; eɪ] [lɒŋ]
quite satisfactory for all ordinary work if the sirup need not be boiled a long
相当 令人满意的 为了 全部 普通的 工作 如果 这 糖浆 需要 不是 是 煮沸 一个 长的
[taɪm] .
time .
时间 .

如果糖浆不需要长时间熬煮，那么对于所有普通工作来说都相当令人满意。

[ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] [ɪ'væpəreɪts] [ænd; ənd][ðə; ði]['sɪrəp] [grəuz] [θɪkə] [ænd; ənd] [rɪtʃə] .
In boiling the water evaporates and the sirup grows thicker and richer .
在 沸腾 这 水 蒸发 和 这 糖浆 生长 较厚 和 更富有 .

煮沸过程中水分蒸发，糖浆变得越来越浓稠、越来越香甜。

[ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv][ɪˌvæpə'reɪʃ(ə)n] [dɪ'pendz] [ə'pɒn][ðə; ði] ['sɜːfɪs] [ɪk'spəʊzd][ænd; ənd][ðə; ði] ['preʃə(r)]
The amount of evaporation depends upon the surface exposed and the pressure
这 数量 的 蒸发 取决于 之上 这 表面 裸露 和 这 压力
[ɒv; əv][ðə; ði] ['ætməsfɪə(r)] .
of the atmosphere .
的 这 气氛 .

蒸发量取决于暴露的表面积和大气压力。

[fɔː(r); fə(r)][ɪg'zɑːmp(ə)l] ,
For example ,
为了 例子 ,

例如，

[ɪf] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv]['sɪrəp][ɪz] [bɔɪld] [ɪn][ə; eɪ] [diːp] ['ket(ə)l][ðə; ði][ɪˌvæpə'reɪʃ(ə)n] [wɪl] [nɒt]
if a large quantity of sirup is boiled in a deep kettle the evaporation will not
如果 一个 大的 数量 的 糖浆 是 煮沸 在 一个 深的 壶 这 蒸发 将要 不是
[biː; bi]['ræpɪd] .
be rapid .
是 迅速的 .

如果用深锅煮大量的糖浆，蒸发速度不会很快。

[ɪf] [ðə; ði] [seɪm] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['sɪrəp] [wɜː(r); wə(r)] [bɔɪld] [ðə; ði] [seɪm] [leŋkθ; leŋθ] [ɒv; əv] [taɪm] [ɪn] [ə; eɪ] [brɔːd] ,
If the same quantity of sirup were boiled the same length of time in a broad ,
如果 这 相同的 数量 的 糖浆 是 煮沸 这 相同的 长度 的 时间 在 一个 广阔 ，

如果相同量的糖浆在宽阔的锅中煮沸相同的时间，

['ʃæləʊ] ['ket(ə)l] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [wʊd] [ɪ'væpəreɪt] [mɔː(r)] ['ræpɪdli] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['sɪrəp] [wʊd] [biː; bi] [θɪkə] [ænd; ənd] ['hevɪə] .
shallow kettle the water would evaporate more rapidly and the sirup would be thicker and heavier .
浅的 壶 这 水 会 蒸发 更多的 快速 和 这 糖浆 会 是 较厚 和 较重 .

浅锅煮沸时，水会蒸发得更快，糖浆会更浓稠更重。

[ɪf] [ə; eɪ] ['gɪv(ə)n] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['sɪrəp] [wɜː(r); wə(r)] [bɔɪld] [ðə; ði] [seɪm] [leŋkθ; leŋθ] [ɒv; əv] [taɪm] [ɪn] [ə; eɪ] [haɪ] ['æltɪtjuːd] ,
If a given quantity of sirup were boiled the same length of time in a high altitude ,
如果 一个 给定 数量 的 糖浆 是 煮沸 这 相同的 长度 的 时间 在 一个 高的 高度 ，

如果将一定量的糖浆在高海拔地区煮沸相同的时间，

[ˌkɒlə'rɑːdəʊ] [fɔː(r); fə(r)] [ɪg'zɑːmp(ə)l] , [ænd; ənd] [æt; ət] [ðə; ði] [siː] ['lev(ə)l] ,
Colorado for example , and at the sea level ,
科罗拉多州 为了 例子 ， 和 在 这 海 等级 ，

例如科罗拉多州，它位于海平面上。

[ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [biː; bi] [faʊnd] [ðæt] [ðə; ði] ['sɪrəp] [bɔɪld] [æt; ət] [ðə; ði] [siː] ['lev(ə)l] [wʊd] [biː; bi] [θɪkə] [ænd; ənd] [les] [ɪn] ['vɒljuːm] [ðæn; ðən] [ðæt] [bɔɪld] [ɪn] [ˌkɒlə'rɑːdəʊ] .
it would be found that the sirup boiled at the sea level would be thicker and less in volume than that boiled in Colorado .
它 会 是 成立 那 这 糖浆 煮沸 在 这 海 等级 会 是 较厚 和 较少的 在 体积 比 那 煮沸 在 科罗拉多州 .

人们会发现，在海平面煮出的糖浆比在科罗拉多州煮出的糖浆更浓稠，体积更小。

[frɒm; frəm] [ðɪs] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [siːn] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [seɪ] [wɒt] [prə'pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ə; eɪ] ['sɪrəp] [wɪl] [kən'teɪn] ['ɑːftə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] [biːn] ['bɔɪlɪŋ] [ten] [ɔː(r)] [mɔː(r)] ['mɪnɪts] .
From this it will be seen that it is difficult to say what proportion of sugar a sirup will contain after it has been boiling ten or more minutes .
从 这 它 将要 是 已见 那 它 是 难的 到 说 什么 部分 的 糖 一个 糖浆 将要 包含 后 它 有 到过 沸腾 十 或者 更多的 分钟 .

由此可见，很难说糖浆煮沸十分钟或更长时间后会含有多少比例的糖。

[ɒv; əv] [kɔːs] [baɪ] [ðə; ði] [juːz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['sɪrəp] [geɪdʒ] [ðə; ði] [prə'pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɪrəp] [meɪ] [biː; bi] [æsə'teind] [æt; ət] ['eni] [steɪdʒ] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] .
Of course by the use of the sirup gauge the proportion of sugar in a sirup may be ascertained at any stage of the boiling .
的 课程 经过 这 使用 的 这 糖浆 测量 这 部分 的 糖 在 一个 糖浆 可能 是 已确定 在 任何 阶段 的 这 沸腾 .

当然，利用糖浆量规，可以在熬煮的任何阶段确定糖浆中糖的比例。

['ɑːftə(r)] [ɔːl] , [haʊ'evə(r)] ,
After all , however ,
后 全部 ， 然而 ，

毕竟，

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ˈpɒsəb(ə)l][tuː; tə] [ˈmeʒə(r)] [ˈʃʊɡə(r)][ænd; ənd][ˈwɔːtə(r)][səʊ] [ðæt] [juː; jʊ][kæn; kən] [nəʊ] [ðə; ði]
it is possible to measure sugar and water so that you can know the
它 是 可能的 到 措施 糖 和 水 所以 那 你 能 知道 这
[pəˈsentɪdʒ] [ɒv; əv][ˈʃʊɡə(r)] [wen] [ðə; ði][ˈsɪrəp] [bɪˈɡɪnz] [tuː; tə] [bɔɪl] .
percentage of sugar when the sirup begins to boil .
百分比 的 糖 什么时候 这 糖浆 开始 到 熬 .

可以通过测量糖和水的用量来计算糖浆开始沸腾时糖的百分比。

[ðə; ði] [ˈfɒləʊɪŋ] [ˈsteɪtmənt] [ɡɪvz] [ðə; ði] [pəˈsentɪdʒ] [ɒv; əv][ˈʃʊɡə(r)][æt; ət][ðə; ði] [taɪm] [wen] [ðə; ði]
The following statement gives the percentage of sugar at the time when the
这 下列的 陈述 给予 这 百分比 的 糖 在 这 时间 什么时候 这
[ˈsɪrəp][hæz; həz] [biːn] [ˈbɔɪlɪŋ] [wʌn] [ˈmɪnɪt] [ænd; ənd][ˈɔːlsəʊ] [wɒt] [kaɪnd][ɒv; əv][ˈsɪrəp][ɪz][ˈsuːtəb(ə)l]
sirup has been boiling one minute and also what kind of sirup is suitable
糖浆 有 到过 沸腾 一 分钟 和 还 什么 种类 的 糖浆 是 合适的
[fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [ˈveəriəs] [kaɪndz][ɒv; əv] [fruːt] :
for the various kinds of fruit :
为了 这 各种各样的 种类 的 水果 :

以下说明给出了糖浆煮沸一分钟时的含糖量百分比，以及适合各种水果的糖浆种类：

[wʌn] [paɪnt][ˈʃʊɡə(r)][ænd; ənd][wʌn] [ɡɪl] [ɒv; əv][ˈwɔːtə(r)] [ɡɪvz] [ˈsɪrəp][ɒv; əv] 40° [ˈdensəti] :
One pint sugar and 1 gill of water gives sirup of 40° density :
一 品脱 糖 和 1 鳃 的 水 给予 糖浆 的 40° 密度 :

一品脱糖和一吉尔水可以制成密度为40°的糖浆：

[juːz] [fɔː(r); fə(r)] [prɪˈzɜːvd] [ˈstrɔːb(ə)riz] [ænd; ənd] [ˈtʃeriz] .
Use for preserved strawberries and cherries .
使用 为了 保存完好 草莓 和 樱桃 .

用于腌制草莓和樱桃。

[wʌn] [paɪnt][ˈʃʊɡə(r)][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] [paɪnt][ˈwɔːtə(r)] [ɡɪvz] [ˈsɪrəp][ɒv; əv] 32° [ˈdensəti] .
One pint sugar and one - half pint water gives sirup of 32° density .
一 品脱 糖 和 一 - 一半 品脱 水 给予 糖浆 的 32° 密度 .

一品脱糖和半品脱水可以制成密度为 32° 的糖浆。

[wʌn] [paɪnt][ˈʃʊɡə(r)][ænd; ənd][θriː] [ɡɪlz] [ˈwɔːtə(r)] [ɡɪvz] [ˈsɪrəp][ɒv; əv] 28° [ˈdensəti] :
One pint sugar and 3 gills water gives sirup of 28° density :
一 品脱 糖 和 3 鳃 水 给予 糖浆 的 28° 密度 :

一品脱糖和三吉尔水可制成密度为 28° 的糖浆：

[juːz] [ˈaɪðə(r)] [ðɪs] [ɔː(r)][ðə; ði] [prɪˈsiːdɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [prɪˈzɜːvd] [ˈpiːtʃɪz] , [plʌmz] , [kwɪns] , [ˈkʌrənts] ,
Use either this or the preceding for preserved peaches , plums , quinces , currants ,
使用 任何一个 这 或者 这 前 为了 保存完好 桃子 , 李子 , 榅桲 , 醋栗 ,
[ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] .
etc .
ETC .

对于腌制桃子、李子、榅桲、醋栗等，可以使用此方法或前面的方法。

[wʌn] [paɪnt][ˈʃʊɡə(r)][ænd; ənd][wʌn] [paɪnt][ˈwɔːtə(r)] [ɡɪvz] [ˈsɪrəp][ɒv; əv] 24° [ˈdensəti] : [juːz][fɔː(r); fə(r)]
One pint sugar and 1 pint water gives sirup of 24° density : Use for
一 品脱 糖 和 1 品脱 水 给予 糖浆 的 24° 密度 : 使用 为了
[kænd] [ˈæsɪd] [fruːts] .
canned acid fruits .
罐装 酸 水果 .

一品脱糖和一品脱水可制成密度为 24° 的糖浆：用于罐装酸性水果。

[wʌn] [paɪnt][ˈʃʊɡə(r)][ænd; ənd] 1½ [paɪnts][ˈwɔːtə(r)] [ɡɪvz] [ˈsɪrəp][ɒv; əv] 17° [ˈdensəti] .
One pint sugar and 1½ pints water gives sirup of 17° density .
一 品脱 糖 和 1½ 品脱 水 给予 糖浆 的 17° 密度 .

一品脱糖和 1.5 品脱水可制成密度为 17° 的糖浆。

[wʌn][paɪnt]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][ˌtuː'tuː][paɪnts]['wɔːtə(r)] [gɪvz] ['sɪrəp][ɒv; əv] 14° ['densəti] :
One pint sugar and 2 pints water gives sirup of 14° density :
一 品脱 糖 和 2 品脱 水 给予 糖浆 的 14° 密度 :

一品脱糖和两品脱水可以制成密度为14°的糖浆：

[juːz]['aɪðə(r)][ɒv; əv] [ðiːz] [tuː] [laɪt] ['sɪrəp] [fɔː(r); fə(r)] [kænd] [peəz] , ['piːtʃɪz] , [swiːt] [plʌmz] ,
Use either of these two light sirups for canned pears , peaches , sweet plums ,
使用 任何一个 的 这些 二 光 糖浆 为了 罐装 梨 , 桃子 , 甜的 李子 ,

这两种清淡的糖浆都适合用来腌制罐装梨、桃子、甜李子。

[ænd; ənd] ['tʃeriz] , ['rɑːzbəriz] , ['bluːbəriz] , [ænd; ənd] ['blækbəriz] .
and cherries , raspberries , blueberries , and blackberries .
和 樱桃 , 覆盆子 , 蓝莓 , 和 黑莓 .

还有樱桃、覆盆子、蓝莓和黑莓。

[ðə; ði] ['laɪtɪst] ['sɪrəp] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['fɪlɪŋ] [ʌp] [ðə; ði][dʒ'ɑːz]['ɑːftə(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)]['teɪkən]
The lightest sirups may be used for filling up the jars after they are taken
这 最轻 糖浆 可能 是 用过的 为了 填充 向上 这 罐子 后 他们 是 已采取
[frɒm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɔː(r)]['bɔɪlə(r)] .
from the oven or boiler .
从 这 烤箱 或者 锅炉 .

最稀的糖浆可以用来在罐子从烤箱或锅炉中取出后进行灌装。

[ðə; ði]['prəʊses][ɒv; əv] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ]['sɪrəp][ɪz] ['veri] ['sɪmp(ə)l] ,
The process of making a sirup is very simple ,
这 过程 的 制作 一个 糖浆 是 非常 简单的 ,

制作糖浆的过程非常简单，

[bʌt; bət][ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)][ə; eɪ] [fjuː] [pɔɪnts] [ðæt] [mʌst; məst][biː; bi] [əb'zɜːvd] [ɪf] ['sɪrəp][ænd; ənd] [fruːt]
but there are a few points that must be observed if sirup and fruit
但 那里 是 一个 很少 积分 那 必须 是 观察到 如果 糖浆 和 水果
[ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi] ['pɜːfɪkt] .
are to be perfect .
是 到 是 完美的 .

但要使糖浆和水果达到完美状态，必须注意以下几点。

[pʊt][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['wɔːtə(r)][ɪn][ðə; ði] ['sɔːspən] [ænd; ənd][stɜː(r)][ɒn][ðə; ði] [stəʊv] [ʌn'tɪl] [ɔːl]
Put the sugar and water in the saucepan and stir on the stove until all
放 这 糖 和 水 在 这 平底锅 和 搅拌 在 这 火炉 直到 全部
[ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] [dɪ'zɒlvd] .
the sugar is dissolved .
这 糖 是 溶解 .

将糖和水放入平底锅中，在炉子上搅拌，直到糖完全溶解。

[hiːt] ['sləʊli] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ænd; ənd] [bɔɪl] ['dʒentli] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] .
Heat slowly to the boiling point and boil gently without stirring .
热 缓慢地 到 这 沸腾 观点 和 熬 轻轻地 没有 搅拌 .

慢慢加热至沸腾，然后小火慢煮，不要搅拌。

[ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ɒv; əv][taɪm] [-]
The length of time [15]
这 长度 的 时间 [-]

时间长度[15]

[ðæt] [ðə; ði]['sɪrəp][ʃʊd; ʃəd] [bɔɪl] [wɪl] [dɪ'pend] [ə'pɒn] [haʊ] [rɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][tuː; tə][biː; bi] .
that the sirup should boil will depend upon how rich it is to be .
那 这 糖浆 应该 熬 将要 依赖 之上 如何 富有的 它 是 到 是 .

糖浆需要煮沸的时间取决于它的浓稠度。

[ɔːl] ['sɪrəp] [ɑː(r); ə(r)]['betə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['bɔɪlɪŋ] [frɒm; frəm][ten][tuː; tə] ['θɜːti] ['mɪnɪts] .
All sirups are better for boiling from ten to thirty minutes .
全部 糖浆 是 更好的 为了 沸腾 从 十 到 三十 分钟 .

所有糖浆煮沸十分钟到三十分钟效果都更好。

[ɪf] [rɪtʃ] ['sɪrəp] [ɑː(r); ə(r)] [bɔɪld] [hɑːd] , [dʒ'ɑːd] , [ɔː(r)] [stɜːd] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)][æpt][tuː; tə] ['krɪstəlaɪz] .
If rich sirups are boiled hard , jarred , or stirred they are apt to crystallize .
如果富有的 糖浆 是 煮沸 难的 ， 罐装 ， 或者 搅拌 他们 是 易于 到 结晶 .

如果浓稠的糖浆被过度熬煮、装罐或搅拌，就容易结晶。

[ðə; ði]['sɪrəp] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [ə; eɪ] [deɪ] [ɔː(r)] [tuː] [ɪn] [əd'vɑːns] [ɒv; əv] ['kænɪŋ] [taɪm] .
The sirup may be made a day or two in advance of canning time .
这 糖浆 可能 是 制成 一个 天 或者 二 在 进步 的 罐头 时间 .

糖浆可以在罐装前一两天制作。

[ðə; ði] [lait] ['sɪrəp] [wɪl] [nɒt] [kiːp] [lɒŋ] [ən'les] [siːld] ,
The light sirups will not keep long unless sealed ,
这 光 糖浆 将要 不是 保持 长的 除非 密封 ，

如果不密封保存，淡糖浆不会保存太久。

[bʌt; bət][ðə; ði] ['hevi] ['sɪrəp] [kiːp] [wel] [ɪf] ['kʌvəd] [wel] .
but the heavy sirups keep well if covered well .
但 这 重的 糖浆 保持 出色地 如果 涵盖 出色地 .

但是，如果盖好，浓稠的糖浆可以保存很久。

[juːz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['sɪrəp] [geɪdʒ] .
USE OF THE SIRUP GAUGE .
使用 的 这 糖浆 测量 .

使用糖浆量规。

[ðə; ði]['sɪrəp] [geɪdʒ] [ɪz][ə; eɪ]['grædʒueɪtɪd] [glɑːs] [tjuːb] , [wɪð] [ə; eɪ] ['weɪtɪd] [bʌlb] ,
The sirup gauge is a graduated glass tube , with a weighted bulb ,
这 糖浆 测量 是 一个 毕业 玻璃 管子 ， 和 一个 加权 电灯泡 ，

糖浆压力表是一个带有重球的刻度玻璃管，

[ðæt] ['redʒɪstər] [frɒm; frəm] 0° [tuː; tə] 50° ,
that registers from 0° to 50° ,
那 登记簿 从 0° 到 50° ，

读数范围从0°到50°，

[ænd; ənd] [ðæt] [ɪz] [ɪm'plɔɪd] [tuː; tə] [dɪ'tɜːmɪn] [ðə; ði] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [kən'teɪnd] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɪrəp]
and that is employed to determine the quantity of sugar contained in a sirup
和 那 是 受雇 到 决定 这 数量 的 糖 包含 在 一个 糖浆
.
.
.

这是用来测定糖浆中糖含量的方法。

[ɪf] [ðɪs] [geɪdʒ] [ɪz] [pleɪst] [ɪn][pjʊə(r)]['wɔːtə(r)][ðə; ði] [bʌlb] [wɪl] [rest] [ɒn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði]
If this gauge is placed in pure water the bulb will rest on the bottom of the
如果 这 测量 是 放置 在 纯的 水 这 电灯泡 将要 休息 在 这 底部 的 这
['sɪlɪndə(r)][ɔː(r)]['ʌðə(r)][kən'teɪnə(r)] .
cylinder or other container .
圆柱 或者 其他 容器 .

如果将此压力表放入纯水中，其感压球将位于圆筒或其他容器的底部。

[ɪf] ['ʃʊgə(r)][biː; bi] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ðə; ði] [geɪdʒ] [wɪl] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [fləʊt] .
If sugar be dissolved in the water the gauge will begin to float .
如果 糖 是 溶解 在 这 水 这 测量 将要 开始 到 漂浮 .

如果将糖溶解在水中，压力表就会开始漂浮。

[ðə; ði][mɔː(r)]['ʃʊgə(r)][ðeə(r)][ɪz] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][ðə; ði]['wɔːtə(r)][ðə; ði]['haɪə(r)][ðə; ði] [geɪdʒ] [wɪl] [raɪz] .
The more sugar there is dissolved in the water the higher the gauge will rise .
这 更多的 糖 那里 是 溶解 在 这 水 这 更高 这 测量 将要 上升 .

水中溶解的糖越多，压力表读数就会上升得越高。

[ɪn] ['meɪkɪŋ] [tests] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ɪ'senʃ(ə)l] [ðæt] [ðə; ði]['sɪrəp][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [diːp] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [riːtʃ] [ðə; ði]

In making tests it is essential that the sirup should be deep enough to reach the

在 制作 测试 它 是 基本的 那 这 糖浆 应该 是 深的 足够的 到 抵达 这

['zɪərəʊ] [pɔɪnt] [ɒv; əv][ðə; ði] [geɪdʒ] .

zero point of the gauge .

零 观点 的 这 测量 .

进行测试时，糖浆的深度必须足以到达量规的零点。

[ɪf] [ə; eɪ] [glɑːs] ['sɪlɪndə(r)] ['həʊldɪŋ] [ə'baʊt] [hɑːf] [ə; eɪ] [gɪl] [ɪz] [fɪld] [tuː; tə] [ə'baʊt] [tuː] - [θɜːdz] [ɪts] [haɪt] ,

If a glass cylinder holding about half a gill is filled to about two - thirds its height ,

如果 一个 玻璃 圆柱 保持 关于 一半 一个 鳃 是 已填 到 关于 二 - 三分之一 它是 高度 ,

如果一个装有大约半鳃的玻璃圆筒被装满到大约三分之二的高度，

[ænd; ənd][ðə; ði] [geɪdʒ] [ɪz] [ðen] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði]['sɪlɪndə(r)] ,

and the gauge is then placed in the cylinder ,

和 这 测量 是 然后 放置 在 这 圆柱 ,

然后将压力表放入气缸中，

[ðə; ði] ['kwɒntəti] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ɪn][ðə; ði]['sɪrəp] [wɪl] [biː; bi] ['redʒɪstəd] [ɒn][ðə; ði] [geɪdʒ] .

the quantity of sugar in the sirup will be registered on the gauge .

这 数量 的 糖 在 这 糖浆 将要 是 挂号的 在 这 测量 .

糖浆中的糖量将在计量器上显示。

[ɪk'sperɪm(ə)nts][hæv; həv] ['demənstreɪtɪd] [ðæt] [wen] ['ʃʊgə(r)][ɪz] [dɪ'zɒlvd] [ænd; ənd] ['hiːtɪd] [ɪn] [fruːt]

Experiments have demonstrated that when sugar is dissolved and heated in fruit

实验 有 已证明 那 什么时候 糖 是 溶解 和 加热 在 水果

[dʒuːs] ,

juice ,

汁 ,

实验表明，当糖溶解在果汁中并加热时，

[ɪf] [ðə; ði]['sɪrəp] [geɪdʒ] ['redʒɪstər] 25° ,

if the sirup gauge registers 25° ,

如果 这 糖浆 测量 登记簿 25° ,

如果糖浆压力表显示25°，

[ðə; ði] [prə'pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ɪz][ɪg'zæktli] [raɪt] [fɔː(r); fə(r)] [kəm'baɪnɪŋ] [wɪð] [ðə; ði]['pektɪn] ['bɒdɪz]

the proportion of sugar is exactly right for combining with the pectin bodies

这 部分 的 糖 是 确切地 正确的 为了 结合 和 这 果胶 身体

[tuː; tə] [meɪk] ['dʒeli] .

to make jelly .

到 制作 果冻 .

糖的比例恰好适合与果胶体结合制成果冻。

[ðə; ði]['sɪrəp] [geɪdʒ] [ænd; ənd][ðə; ði] [glɑːs] ['sɪlɪndə(r)][mʌst; məst][bəʊθ][biː; bi] ['hiːtɪd] ['grædʒuəli] [ðæt]

The sirup gauge and the glass cylinder must both be heated gradually that

这 糖浆 测量 和 这 玻璃 圆柱 必须 两个都 是 加热 逐步地 那

[ðə; ði][hɒt]['sɪrəp] [meɪ] [nɒt] [breɪk] [ðem; ðəm] .

the hot sirup may not break them .

这 热的 糖浆 可能 不是 休息 他们 .

糖浆量筒和玻璃圆筒都必须逐渐加热，以免热糖浆将其弄破。

[ɪf] [ðə; ði] [geɪdʒ] ['redʒɪstər] [mɔː(r)][ðæn; ðən] 25° , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)] [fruːt] [dʒuːs] .

If the gauge registers more than 25° , add a little more fruit juice .

如果 这 测量 登记簿 更多的 比 25° , 添加 一个 小的 更多的 水果 汁 .

如果温度计显示温度超过 25°，则再添加一些果汁。

[ɪf] , [ɒn][ðə; ði]['ʌðə(r)][hænd] , [ˌaɪ 'tiː] ['redʒɪstər] [les] [ðæn; ðən] 25° , [ˌeɪ diː 'diː][mɔː(r)]['ʃʊgə(r)] .
If , on the other hand , it registers less than 25° , add more sugar .
如果 , 在 这 其他 手 , 它 登记簿 较少的 比 25° , 添加 更多的 糖 .

另一方面，如果温度低于 25°，则需要添加更多糖。

[ɪn] ['meɪkɪŋ] ['sɪrəp] [fɔː(r); fə(r)] ['kænɪŋ] [ænd; ənd] [prɪ'zɜːrv] [fruːts] ,
In making sirups for canning and preserving fruits ,
在 制作 糖浆 为了 罐头 和 保存 水果 ,

在制作用于罐装和保存水果的糖浆时，

[ðə; ði][ɪg'zækt] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ɪn][ə; eɪ]['sɪrəp] [meɪ] [biː; bi] [æsə'teind] [æt; ət] ['eni] [steɪdʒ][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ,
the exact amount of sugar in a sirup may be ascertained at any stage of boiling ,
这 精确的 数量 的 糖 在 一个 糖浆 可能 是 已确定 在 任何 阶段 的 沸腾 ,

糖浆中糖的确切含量可以在熬煮的任何阶段测定。

[ænd; ənd][ðə; ði]['sɪrəp][biː; bi] [meɪd] ['heviə] [baɪ] ['ædɪŋ] ['ʃʊgə(r)] , [ɔː(r)] ['laɪtə(r)] [baɪ] ['ædɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,
and the sirup be made heavier by adding sugar , or lighter by adding water ,
和 这 糖浆 是 制成 较重 经过 添加 糖 , 或者 打火机 经过 添加 水 ,

糖浆可以通过加糖变稠，也可以通过加水变稀。

[æz; əz][ðə; ði] [keɪs] [dɪ'mɑːndz] .
as the case demands .
作为 这 案件 需求 .

根据案情需要。

['kænɪŋ] [fruːt] .
CANNING FRUIT .
罐头 水果 .

水果罐头制作。

[ðɪs] ['meθəd] [ɒv; əv] [prɪ'zɜːrv] [fruːt] [fɔː(r); fə(r)] [həʊm] [juːz] [ɪz] [frɒm; frəm] [ɔːl] [pɔɪnts] [ðə; ði] [məʊst] [dɪ'zaɪərəb(ə)l] .
This method of preserving fruit for home use is from all points the most desirable .
这 方法 的 保存 水果 为了 家 使用 是 从 全部 积分 这 最多 理想 .

这种家庭水果保存方法从各方面来看都是最理想的。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] ['iːzɪɪst] [ænd; ənd] ['kɒmənli] [kən'sɪdəd] [ðə; ði][məʊst][ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l][ænd; ənd][ðə; ði] [best] ,
It is the easiest and commonly considered the most economical and the best ,
它 是 这 最容易 和 通常 经过考虑的 这 最多 经济 和 这 最好的 ,

它是最简单、通常被认为是最经济、也是最好的方法。

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ðə; ði] [fruːt] [ɪz] [kept] [ɪn][ə; eɪ] [sɒft] [ænd; ənd]['dʒuːsi] [kən'dɪʃn] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [bɪ'liːvd] [tuː; tə][biː; bi] ['iːzəli] [daɪ'dʒestɪd] .
because the fruit is kept in a soft and juicy condition in which it is believed to be easily digested .
因为 这 水果 是 保留 在 一个 柔软的 和 多汁的 状况 在 哪个 它 是 相信 到 是 容易地 消化 .

因为水果保持柔软多汁的状态，人们认为这种状态下的水果容易消化。

[ðə; ði] [waɪz] ['haʊskiːpə(r)] [wɪl] [kæn; kən][hɜː(r); hə(r)]['prɪnsəp(ə)l] [fruːt] [sə'plaɪ] ,
The wise housekeeper will can her principal fruit supply ,
这 明智的 管家 将要 能 她 主要的 水果 供应 ,

聪明的管家会把主要水果做成罐头。

['meɪkɪŋ] ['əʊnli] [ɪ'nʌf] [rɪtʃ] [prɪ'zɜːvz] [tuː; tə] [sɜːv] [fɔː(r); fə(r)] [və'raɪəti] [ænd; ənd] [fɔː(r); fə(r)] ['speʃ(ə)l] [ə'keɪʒnz] .

making only enough rich preserves to serve for variety and for special occasions .

制作 仅有的 足够的 富有的 果酱 到 服务 为了 种类 和 为了 特别的 场合 .

只制作足够多的浓郁果酱，以满足不同场合和特殊场合的需求。

[ðə; ði] [sək'ses] [ɒv; əv] ['kænɪŋ] [dɪ'pendz] [ə'pɒn] ['æbsəluːt] [ˌsterəlaɪ'zeɪʃn] .

The success of canning depends upon absolute sterilization .

这 成功 的 罐头 取决于 之上 绝对 消毒 .

罐头食品的成功取决于绝对的灭菌。

[ɪf] [ðə; ði] ['prɒpə(r)] [keə(r)] [ɪz] ['eksəd] [ðeə(r)] [niːd] [biː; bi] [nəʊ] ['feɪljə(r)] , [ɪk'sept] [ɪn] [reə(r)] [keɪsɪz] ,

If the proper care is exercised there need be no failure , except in rare cases ,

如果 这 恰当的 关心 是 锻炼 那里 需要 是 不 失败 , 除了 在 稀有的 案例 ,

只要操作得当，就不会出现故障，除非极少数特殊情况。

[wen] [ə; eɪ] [spɔː(r)] [hæz; həz] [dɪ'veləpt] [ɪn] [ðə; ði] [kæn; kən] .

when a spore has developed in the can .

什么时候 一个 孢子 有 发达 在 这 能 .

当罐内有孢子滋生时。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] ['sevrəl] ['meθədz] [ɒv; əv] ['kænɪŋ] ; [ænd; ənd] [waɪl] [ðə; ði] ['prɪnsəp(ə)l] [ɪz] [ðə; ði] [seɪm] [ɪn] [ɔːl] ['meθədz] ,

There are several methods of canning ; and while the principle is the same in all methods ,

那里 是 一些 方法 的 罐头 ; 和 尽管 这 原则 是 这 相同的 在 全部 方法 ,

罐头制作方法有很多种；虽然所有方法的原理都相同，

[ðə; ði] [kən'dɪʃ(ə)nz] ['ʌndə(r)] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['haʊskiːpə(r)] [mʌst; məst] [duː; də] [hɜː(r); hə(r)] [wɜːk] [meɪ] , [ɪn] [hɜː(r); hə(r)] [keɪs] ,

the conditions under which the housekeeper must do her work may , in her case ,

这 状况 在下面 哪个 这 管家 必须 做 她 工作 可能 , 在 她 案件 ,

就她而言，管家必须工作的工作条件可能如下：

[meɪk] [wʌn] ['meθəd] [mɔː(r)] [kən'viːniənt] [ðæn; ðən] [ə'nʌðə(r)] .

make one method more convenient than another .

制作 一 方法 更多的 方便的 比 其他 .

使一种方法比另一种方法更方便。

[fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['riːz(ə)n] [θriː] [wɪl] [biː; bi] ['gɪv(ə)n] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [kən'sɪdəd] [ðə; ði] [best] [ænd; ənd] ['iːzɪɪst] .

For this reason three will be given which are considered the best and easiest .

为了 这 原因 三 将要 是 给定 哪个 是 经过考虑的 这 最好的 和 最容易 .

因此，我们将给出三种被认为最好、最简单的方法。

[ðiːz] [-]

These [16]

这些 [-]

这些[16]

[ɑː(r); ə(r)] : ['kʊkɪŋ] [ðə; ði] [fruːt] [ɪn] [ðə; ði] [dʒ'ɑːz] [ɪn] [æn; ən] ['ʌv(ə)n] ;

are : Cooking the fruit in the jars in an oven ;

是 : 烹饪 这 水果 在 这 罐子 在 一个 烤箱 ;

方法是：将水果装在罐子里放入烤箱烘烤；

['kʊkɪŋ] [ðə; ði] [fruːt] [ɪn] [ðə; ði] [dʒ'ɑːz] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ;
cooking the fruit in the jars in boiling water ;
烹饪 这 水果 在 这 罐子 在 沸腾 水 ;

将水果放入罐中，用沸水煮熟；

[ænd; ənd] ['stjuːɪŋ] [ðə; ði] [fruːt] [bɪ'fɔː(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [dʒ'ɑːz] .
and stewing the fruit before it is put in the jars .
和 炖 这 水果 前 它 是 放 在 这 罐子 .

将水果炖煮后再放入罐中。

[ðə; ði] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [meɪ] [biː; bi] [ɪn'kriːst] [ɪf] [ðə; ði] [fruːt] [ɪz] [laɪkt] [swiːt] .
The quantity of sugar may be increased if the fruit is liked sweet .
这 数量 的 糖 可能 是 增加 如果 这 水果 是 喜欢 甜的 .

如果喜欢甜味的水果，可以增加糖的用量。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [məʊst] [ɪm'pɔːt(ə)nt] [ðæt] [ðə; ði] [dʒ'ɑːz] , ['kʌvəz] , [ænd; ənd] ['rʌbə(r)] [rɪŋz] [biː; bi] [ɪn] ['pɜːfɪkt]
It is most important that the jars , covers , and rubber rings be in perfect
它 是 最多 重要的 那 这 罐子 , 封面 , 和 橡皮 戒指 是 在 完美的
[kən'dɪʃn] .
condition .
状况 .

最重要的是，罐子、盖子和橡胶圈必须完好无损。

[ɪg'zæmɪn] [iːtʃ] [dʒɑː(r)] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [tuː; tə] [siː] [ðæt] [ðeə(r)] [ɪz] [nəʊ] ['diːfekt] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] .
Examine each jar and cover to see that there is no defect in it .
检查 每个 罐 和 覆盖 到 看 那 那里 是 不 缺点 在 它 .

检查每个罐子和盖子，确保没有缺陷。

[juːz] ['əʊnli] [freʃ] ['rʌbə(r)] [rɪŋz] ,
Use only fresh rubber rings ,
使用 仅有的 新鲜的 橡皮 戒指 ,

请仅使用全新的橡胶圈。

[fɔː(r); fə(r)] [ɪf] [ðə; ði] ['rʌbə(r)] [ɪz] [nɒt] [sɒft] [ænd; ənd] [ɪ'læstɪk] [ðə; ði] ['siːlɪŋ] [wɪl] [nɒt] [biː; bi] ['pɜːfɪkt] .
for if the rubber is not soft and elastic the sealing will not be perfect .
为了 如果 这 橡皮 是 不是 柔软的 和 松紧带 这 密封 将要 不是 是 完美的 .

因为如果橡胶不够柔软有弹性，密封效果就不会很好。

[iːtʃ] [jɪə(r)] ['nʌmbəz] [ɒv; əv] [dʒ'ɑːz] [ɒv; əv] [fruːt] [ɑː(r); ə(r)] [lɒst] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fɔːls] [ɪ'kɒnəmi]
Each year numbers of jars of fruit are lost because of the false economy
每个 年 数字 的 罐子 的 水果 是 丢失的 因为 的 这 错误的 经济
[ɪn] ['juːzɪŋ] [æn; ən] [əʊld] [rɪŋ] [ðæt] [hæz; həz] [lɒst] [ɪts] ['sɒftnəs] [ænd; ənd] [ˌiːlæ'stɪsəti] .
in using an old ring that has lost its softness and elasticity .
在 使用 一个 老的 戒指 那 有 丢失的 它的 柔软 和 弹性 .

每年都有大量的果罐因为使用已经失去柔软性和弹性的旧密封圈而造成浪费，这是一种错误的节约方式。

['hævɪŋ] [ðə; ði] [dʒ'ɑːz] , ['kʌvəz] , [ænd; ənd] [rɪŋz] [ɪn] ['pɜːfɪkt] [kən'dɪʃn] ,
Having the jars , covers , and rings in perfect condition ,
拥有 这 罐子 , 封面 , 和 戒指 在 完美的 状况 ,

罐子、盖子和环都完好无损，

[ðə; ði] [nekst] [θɪŋ] [ɪz] [tuː; tə] [wɒʃ] [ænd; ənd] ['sterəlaɪz] [ðem; ðəm] .
the next thing is to wash and sterilize them .
这 下一个 事物 是 到 洗 和 消毒 他们 .

下一步是清洗和消毒。

[hæv; həv] [tuː] [pænz] ['pɑːʃəli] [fɪld] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
Have two pans partially filled with cold water .
有 二 平底锅 部分 已填 和 寒冷的 水 .

准备两个装有部分冷水的平底锅。

[pʊt] [sʌm; səm] [dʒ'ɑːz] [ɪn] [wʌn] , ['leɪɪŋ] [ðem; ðəm] [ɒn] [ðeə(r)] [saɪdz] , [ænd; ənd] [sʌm; səm] ['kʌvəz] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] .
Put some jars in one , laying them on their sides , and some covers in the other .
放 一些 罐子 在 一 ， 躺下 他们 在 他们的 侧面 ， 和 一些 封面 在 这 其他 .

把一些罐子侧放在一个罐子里，把一些盖子放在另一个罐子里。

[pleɪs] [ðə; ði] [pænz] [ɒn] [ðə; ði] [stəʊv] [weə(r)] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [wɪl] [hiːt] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
Place the pans on the stove where the water will heat to the boiling point .
地方 这 平底锅 在 这 火炉 在哪里 这 水 将要 热 到 这 沸腾 观点 .

将锅放在炉子上，让水加热至沸腾。

[ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [bɔɪl] [æt; ət] [liːst] [ten] [ɔː(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
The water should boil at least ten or fifteen minutes .
这 水 应该 熬 在 至少 十 或者 十五 分钟 .

水至少要煮沸十分钟或十五分钟。

[hæv; həv] [ɒn] [ðə; ði] [stəʊv] [ə; eɪ] ['ʃæləʊ] [mɪlk] [pæn] [ɪn] [wɪtʃ] [ðeə(r)] [ɪz] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
Have on the stove a shallow milk pan in which there is about 2 inches of boiling water .
有 在 这 火炉 一个 浅的 牛奶 平底锅 在 哪个 那里 是 关于 2 英寸 的 沸腾 水 .

在炉子上放一个浅牛奶锅，锅里装约 2 英寸的沸水。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

罐装水果、蜜饯和果冻：(Canned Fruit, Preserves,)

第2/3页

['sterəlaɪz][ðə; ði][kʌps] , [spuːn] , [ænd; ənd]['fʌn(ə)l] , [ɪf] [juː; jʊ][juːz][wʌn] ,
Sterilize the cups , spoons , and funnel , if you use one ,
消毒 这 杯子 , 勺子 , 和 漏斗 , 如果 你 使用 一 ,

如果使用漏斗，请对杯子、勺子和漏斗进行消毒。

[baɪ] [ɪ'mɜːrs] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .
by immersing in boiling water for a few minutes .
经过 沉浸式 在 沸腾 水 为了 一个 很少 分钟 .

浸入沸水中几分钟即可。

[wen] ['redi] [tuː; tə][pʊt][ðə; ði] [prɪ'peəd] [fruːt][ɪn][ðə; ði][dʒ'ɑːz][slɪp][ə; eɪ] [brɔːd] ['skɪmə(r)] ['ʌndə(r)][ə; eɪ] [dʒɑː(r)][ænd; ənd][lɪft][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][dreɪn] [friː] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
When ready to put the prepared fruit in the jars slip a broad skimmer under a jar and lift it and drain free of water .
什么时候 准备好 到 放 这 准备 水果 在 这 罐子 滑 一个 广阔 撇渣器 在下面 一个 罐 和 举起 它 和 流走 自由的 的 水 .

准备将处理好的水果放入罐子时，将一个宽大的漏勺滑到罐子下面，提起罐子，沥干水分。

[set] [ðə; ði][dʒɑː(r)][ɪn][ðə; ði] ['ʃæləʊ] [mɪlk] [pæn][ænd; ənd] [fɪl] [tuː; tə] [ˌəʊvə'fləʊɪŋ] [wɪð] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [fruːt] .
Set the jar in the shallow milk pan and fill to overflowing with the boiling fruit .
放 这 罐 在 这 浅的 牛奶 平底锅 和 充满 到 溢出 和 这 沸腾 水果 .

将罐子放在浅牛奶锅中，然后倒入沸腾的水果，直至溢出。

[slɪp][ə; eɪ]['sɪlvə(r)] - ['pleɪtɪd] [naɪf] [ɔː(r)][ðə; ði]['hænd(ə)l][ɒv; əv][ə; eɪ] [spuːn] [ə'raʊnd] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ɒv; əv] [ðə; ði][dʒɑː(r)] ,
Slip a silver - plated knife or the handle of a spoon around the inside of the jar ,
滑 一个 银 - 镀 刀 或者 这 处理 的 一个 勺子 大约 这 里面 的 这 罐 ,

将一把镀银刀或勺柄套在罐子内壁上，

[ðæt] [ðə; ði] [fruːt] [ænd; ənd][dʒuːs] [meɪ] [biː; bi] [pækt] ['sɒlɪdli] .
that the fruit and juice may be packed solidly .
那 这 水果 和 汁 可能 是 包装 稳固地 .

水果和果汁可能被紧密地包装起来。

[waɪp] [ðə; ði][rɪm][ɒv; əv][ðə; ði][dʒɑː(r)] ,
Wipe the rim of the jar ,
擦拭 这 轮缘 的 这 罐 ,

擦拭罐子边缘，

[dɪp][ðə; ði]['rʌbə(r)] [rɪŋ] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː] ['smuːðli] [ɒn][ðə; ði][dʒɑː(r)] ,
dip the rubber ring in boiling water and put it smoothly on the jar ,
蘸 这 橡皮 戒指 在 沸腾 水 和 放 它 顺利 在 这 罐 ,

将橡胶圈浸入沸水中，然后平稳地套在罐子上。

[ðen] [pʊt] [ɒn][ðə; ði]['kʌvə(r)][ænd; ənd]['fɑːs(ə)n] .
then put on the cover and fasten .
然后 放 在 这 覆盖 和 系 .

然后盖上盖子并系好。

[pleɪs] [ðə; ði][dʒɑː(r)][ɒn][ə; eɪ] [bɔːd] [ænd; ənd][aʊt][ɒv; əv][ə; eɪ][drɑːft][ɒv; əv][kəʊld][eə(r)] .
Place the jar on a board and out of a draft of cold air .
地方 这 罐 在 一个 木板 和 出去 的 一个 草稿 的 寒冷的 空气 .

将罐子放在木板上，并放在避免冷空气吹袭的地方。

[ðə; ði] [wɜːk] [ɒv; əv] ['fɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['siːlɪŋ] [mʌst; məst][biː; bi] [dʌn] ['ræpɪdli] ,
The work of filling and sealing must be done rapidly ,
这 工作 的 填充 和 密封 必须 是 完毕 快速 ,

灌装和密封工作必须迅速完成。

[ænd; ənd][ðə; ði][fruːt][mʌst; məst][biː; bi] ['bɔɪlɪŋ] [hɒt] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][pʊt]['ɪntuː][ðə; ði][dʒ'ɑːz] .
and the fruit must be boiling hot when it is put into the jars .
和 这 水果 必须 是 沸腾 热的 什么时候 它 是 放 进入 这 罐子 .

水果必须趁热放入罐子里。

[ɪf] [skruː] ['kʌvəz] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] ,
If screw covers are used ,
如果 拧紧 封面 是 用过的 ,

如果使用螺丝盖，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['nesəsəri] [tuː; tə] ['taɪt(ə)n] [ðem; ðəm]['ɑːftə(r)][ðə; ði] [glɑːs] [hæz; həz] [kuːld] [ænd; ənd]
it will be necessary to tighten them after the glass has cooled and
它 将要 是 必要的 到 拧紧 他们 后 这 玻璃 有 冷却 和
[kən'træktɪd] .
contracted .
合同 .

玻璃冷却收缩后，需要将它们拧紧。

[wen] [ðə; ði][fruːt][ɪz][kəʊld][waɪp][ðə; ði][dʒ'ɑːz] [wɪð] [ə; eɪ][wet] [klɒθ] .
When the fruit is cold wipe the jars with a wet cloth .
什么时候 这 水果 是 寒冷的 擦拭 这 罐子 和 一个 湿的 布 .

水果冷却后，用湿布擦拭罐子。

[peɪst] [ɒn][ðə; ði] ['leɪblz] , [ɪf] ['eni] , [ænd; ənd][pʊt][ðə; ði][dʒ'ɑːz][ɒn] [ʃelvz] [ɪn][ə; eɪ][kuːl] , [dɑːk] ['klɒzɪt]
Paste on the labels , if any , and put the jars on shelves in a cool , dark closet
粘贴 在 这 标签 , 如果 任何 , 和 放 这 罐子 在 货架 在 一个 凉爽的 , 黑暗的 壁橱
.
.
.

如有需要，请贴上标签，然后将罐子放在阴凉黑暗的壁橱架子上。

[ɪn] ['kænɪŋ] , ['eni] [prə'pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [meɪ] [biː; bi] [juːst] ,
In canning , any proportion of sugar may be used ,
在 罐头 , 任何 部分 的 糖 可能 是 用过的 ,

罐头制作过程中，可以使用任意比例的糖。

[ɔː(r)] [fruːt] [meɪ] [biː; bi] [kænd] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['eni] ['ʃʊgə(r)] .
or fruit may be canned without the addition of any sugar .
或者 水果 可能 是 罐装 没有 这 添加 的 任何 糖 .

或者，水果也可以不添加任何糖进行罐装。

[haʊ'evə(r)] ,
However ,
然而 ,

然而，

[ðæt] [wɪtʃ] [ɪz] [dɪ'zaɪnd] [tuː; tə][biː; bi] [sɜːvd] [æz; əz][ə; eɪ] [sɔːs] [ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][ðə; ði]['ʃʊgə(r)]
that which is designed to be served as a sauce should have the sugar
那 哪个 是 设计 到 是 服务 作为 一个 酱 应该 有 这 糖
[kʊkt] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] .
cooked with it .
煮熟 和 它 .

用作酱汁的食材应该与糖一起烹煮。

[fruːt] [ɪn'tendɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] [p'ɜːpəsɪz] [niːd] [nɒt] [hæv; həv] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] ['ædɪd] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] .
Fruit intended for cooking purposes need not have the sugar added to it .
水果 故意的 为了 烹饪 目的 需要 不是 有 这 糖 额外 到 它 .

用于烹饪的水果无需额外加糖。

['dʒuːsi] [fruːts] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['beriz] [ænd; ənd] ['tʃeriz] , [rɪ'kwaɪə(r)] ['lɪt(ə)l] [ɔː(r)] [nəʊ] ['wɔːtə(r)] .
Juicy fruits , such as berries and cherries , require little or no water .
多汁的 水果 , 这样的 作为 浆果 和 樱桃 , 要求 小的 或者 不 水 .

浆果和樱桃等多汁水果几乎不需要水。

['strɔːb(ə)riz] [ɑː(r); ə(r)] ['betə(r)] [nɒt] [tuː; tə] [hæv; həv] ['wɔːtə(r)] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðem; ðəm] .
Strawberries are better not to have water added to them .
草莓 是 更好的 不是 到 有 水 额外 到 他们 .

草莓最好不要加水。

[ðə; ði] ['əʊnli] [ɪk'sepʃ(ə)n] [tuː; tə] [ðɪs] [ɪz] [wen] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [kʊkt] [ɪn] [ə; eɪ] ['hevi] ['sɪrəp] .
The only exception to this is when they are cooked in a heavy sirup .
这 仅有的 例外 到 这 是 什么时候 他们 是 煮熟 在 一个 重的 糖浆 .

唯一的例外情况是，当它们用浓稠的糖浆烹制时。

['rɑːzbəriz] .
RASPBERRIES .
覆盆子 .

覆盆子。

- [kwɔːts] [ɒv; əv] ['rɑːzbəriz] .
12 quarts of raspberries .
- 夸脱 的 覆盆子 .

12夸脱覆盆子。

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .
2 quarts of sugar .
2 夸脱 的 糖 .

2夸脱糖。

[pʊt] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fruːt] [ɪn] [ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] ; [hiːt] ['sləʊli] [ɒn] [ðə; ði] [stəʊv] ;
Put 2 quarts of the fruit in the preserving kettle ; heat slowly on the stove ;
放 2 夸脱 的 这 水果 在 这 保存 壶 ; 热 缓慢地 在 这 火炉 ;

将 2 夸脱水果放入果酱锅中；在炉子上慢慢加热；

[krʌʃ] [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn] ['vedʒtəb(ə)l] ['mæʃə(r)] ; [spred] [ə; eɪ] [skweə(r)] [ɒv; əv] [-]
crush with a wooden vegetable masher ; spread a square of [17]
压碎 和 一个 木制的 蔬菜 捣碎器 ; 传播 一个 正方形 的 [-]

用木制蔬菜捣碎器捣碎；铺成方形[17]

[tʃiːz] [klɒθ] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [bəʊl] , [ænd; ənd] [tɜːn] [ðə; ði] [krʌʃt] ['beriz] [ænd; ənd] [dʒuːs] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] .
cheese cloth over a bowl , and turn the crushed berries and juice into it .
奶酪 布 超过 一个 碗 , 和 转动 这 碎 浆果 和 汁 进入 它 .

将纱布盖在碗上，然后将压碎的浆果和果汁倒入纱布中。

[pres] [aʊt] [ðə; ði] [dʒuːs] , [wɪtʃ] [tɜːn] ['ɪntuː] [ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] .
Press out the juice , which turn into the preserving kettle .
按 出去 这 汁 , 哪个 转动 进入 这 保存 壶 .

榨出汁液，倒入腌制锅中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [pʊt] [ɒn] [ðə; ði] [stəʊv] ; [stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] [dɪ'zɒlvd] .
Add the sugar and put on the stove ; stir until the sugar is dissolved .
添加 这 糖 和 放 在 这 火炉 ; 搅拌 直到 这 糖 是 溶解 .

加入糖，放在炉子上；搅拌至糖溶解。

[wen] [ðə; ði] ['sɪrəp] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [bɔɪl] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] - [kwɔːts] [ɒv; əv] ['beriz] .
When the sirup begins to boil , add the remaining 10 quarts of berries .
什么时候 这 糖浆 开始 到 熬 , 添加 这 其余的 - 夸脱 的 浆果 .

当糖浆开始沸腾时，加入剩余的 10 夸脱浆果。

[let] [ðem; ðəm] [hiːt] ['sləʊli] .
Let them heat slowly .
让 他们 热 缓慢地 .

让它们慢慢加热。

[bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] , ['kaʊntɪŋ] [frɒm; frəm][ðə; ði] [taɪm] [ðeɪ] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] ['bʌb(ə)l] .
Boil ten minutes , counting from the time they begin to bubble .
熬 十 分钟 , 计数 从 这 时间 他们 开始 到 气泡 .

从开始冒泡算起，煮沸十分钟。

[skɪm] [wel] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
Skim well while boiling .
撇去 出色地 尽管 沸腾 .

煮沸时要撇去浮沫。

[pʊt] [ɪn] [kænz] [ænd; ənd] [siːl] [æz; əz] [daɪ'rɛktɪd] .
Put in cans and seal as directed .
放 在 罐头 和 海豹 作为 指导 .

按照说明装入罐中并密封。

['rɑːzbəriz] [ænd; ənd] ['kʌrənts] .
RASPBERRIES AND CURRANTS .
覆盆子 和 醋栗 .

覆盆子和醋栗。

- [kwɔːts] [ɒv; əv] ['rɑːzbəriz] .
10 quarts of raspberries .
- 夸脱 的 覆盆子 .

10夸脱覆盆子。

[θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['kʌrənts] .
3 quarts of currants .
3 夸脱 的 醋栗 .

3夸脱醋栗。

2½ [kwɔːts] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .
2½ quarts of sugar .
2½ 夸脱 的 糖 .

2.5夸脱糖。

[hiːt] , [krʌʃ] , [ænd; ənd] [pres] [ðə; ði] [dʒuːs] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['kʌrənts] [ænd; ənd] [prə'siːd] [æz; əz]
Heat , crush , and press the juice from the currants and proceed as
热 , 压碎 , 和 按 这 汁 从 这 醋栗 和 继续 作为
[daɪ'rɛktɪd] [fɔː(r); fə(r)] ['rɑːzbəriz] .
directed for raspberries .
指导 为了 覆盆子 .

将醋栗加热、压榨出汁，然后按照覆盆子的步骤进行操作。

['blækbəriz] .
BLACKBERRIES .
黑莓 .

黑莓。

[ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] ['rɑːzbəriz] .
The same as for raspberries .
这 相同的 作为 为了 覆盆子 .

和覆盆子的情况一样。

['kʌrənts] .
CURRANTS .
醋栗 .

醋栗。

- [kwɔːts] [ɒv; əv] ['kʌrənts] .
12 quarts of currants .
- 夸脱 的 醋栗 .

12夸脱醋栗。

[fɔːr] [kwɔːts] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
4 quarts of sugar .
4 夸脱 的 糖 .

4夸脱糖。

[triːt] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['rɑːzbəriz] .
Treat the same as for raspberries .
对待 这 相同的 作为 为了 覆盆子 .

处理方法与覆盆子相同。

['gʊsˌberi] .
GOOSEBERRIES .
醋栗 .

醋栗。

[sɪks] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['beriz] .
6 quarts of berries .
6 夸脱 的 浆果 .

6夸脱浆果。

1½ [kwɔːts] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
1½ quarts of sugar .
1½ 夸脱 的 糖 .

1.5夸脱糖。

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
1 pint of water .
1 品脱 的 水 .

1品脱水。

[fɔː(r); fə(r)] [griːn] ['gʊsˌberi] [dɪ'zɒlv] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪn][ðə; ði]['wɔːtə(r)] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][fruːt]
For green gooseberries dissolve the sugar in the water , then add the fruit
为了 绿色的 醋栗 溶解 这 糖 在 这 水 , 然后 添加 这 水果
[ænd; ənd] [kʊk] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
and cook fifteen minutes .
和 厨师 十五 分钟 .

如果是青醋栗，先将糖溶于水中，然后加入水果煮十五分钟。

[raɪp] ['gʊsˌberi] [ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi] ['triːtɪd] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][ðə; ði] [griːn] [fruːt] ,
Ripe gooseberries are to be treated the same as the green fruit ,
成熟 醋栗 是 到 是 治疗 这 相同的 作为 这 绿色的 水果 ,

成熟的醋栗和未成熟的醋栗的处理方法相同。

[bʌt; bət][juːz]['əʊnli][hɑːf][æz; əz] [mʌtʃ] ['wɔːtə(r)] .
but use only half as much water .
但 使用 仅有的 一半 作为 很多 水 .

但只需使用一半的水量。

[griːn] ['gʊsˌberi] [meɪ] ['ɔːlsəʊ][biː; bi] [kænd] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['ruːbɑːb] ([siː] [piː] . -) .
Green gooseberries may also be canned the same as rhubarb (see p . 18) .
绿色的 醋栗 可能 还 是 罐装 这 相同的 作为 大黄 (看 p . -) .

青醋栗也可以像大黄一样进行罐装（见第 18 页）。

['bluːbəriz] .
BLUEBERRIES .
蓝莓 .

蓝莓。

- [kwɔːts] [ɒv; əv] ['beriz] .
12 quarts of berries .
- 夸脱 的 浆果 .

12夸脱浆果。

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
1 quart of sugar .
1 夸脱 的 糖 .

1夸脱糖。

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
1 pint of water .
1 品脱 的 水 .

1品脱水。

[pʊt]['wɔːtə(r)] , ['beriz] , [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][ɪn][ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] ; [hiːt] ['sləʊli] .
Put water , berries , and sugar in the preserving kettle ; heat slowly .
放 水 , 浆果 , 和 糖 在 这 保存 壶 ; 热 缓慢地 .

将水、浆果和糖放入腌制锅中；慢慢加热。

[bɔɪl] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , ['kaʊntɪŋ] [frɒm; frəm][ðə; ði][taɪm][ðə; ði]['kɒntents][ɒv; əv][ðə; ði]['ket(ə)l] [bɪ'gɪn]
Boil fifteen minutes , counting from the time the contents of the kettle begin
熬 十五 分钟 , 计数 从 这 时间 这 内容 的 这 壶 开始
[tuː; tə] ['bʌb(ə)l] .
to bubble .
到 气泡 .

从水壶里的水开始冒泡开始计时，煮沸十五分钟。

['tʃeriz] .
CHERRIES .
樱桃 .

樱桃。

[sɪks] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['tʃeriz] .
6 quarts of cherries .
6 夸脱 的 樱桃 .

6夸脱樱桃。

1½ [kwɔːts] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
1½ quarts of sugar .
1½ 夸脱 的 糖 .

1.5夸脱糖。

½ [paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
½ pint of water .
½ 品脱 的 水 .

半品脱水。

['meʒə(r)] [ðə; ði] ['tʃeriz] ['ɑːftə(r)][ðə; ði] [stemz] [hæv; həv] [biːn] [rɪ'muːvd] .
Measure the cherries after the stems have been removed .
措施 这 樱桃 后 这 茎 有 到过 已移除 .

去梗后测量樱桃。

[stəʊn] [ðem; ðəm][ɔː(r)][nɒt] , [æz; əz][juː; jʊ] [pliːz] .
Stone them or not , as you please .
石头 他们 或者 不是 , 作为 你 请 .

随你便，想用石头砸死他们就砸死他们，想不砸死都行。

[ɪf] [juː; jʊ] [stəʊn] [ðem; ðəm][biː; bi]['keəf(ə)l][tuː; tə] [seɪv] [ɔːl][ðə; ði][dʒuːs] .
If you stone them be careful to save all the juice .
如果 你 石头 他们 是 小心 到 节省 全部 这 汁 .

如果用石头砸它们，一定要把汁液都留下来。

[pʊt] [ðə; ði] ['ʃʊɡə(r)] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [-]
Put the sugar and water in the preserving kettle and stir [18]
放 这 糖 和 水 在 这 保存 壶 和 搅拌 [-]

将糖和水放入腌制锅中搅拌[18]

['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊɡə(r)] [ɪz] [dɪ'zɒlvd] .
over the fire until the sugar is dissolved .
超过 这 火 直到 这 糖 是 溶解 .

在火上加热，直到糖完全溶解。

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['tʃeriz] [ænd; ənd] [hiːt] ['sləʊli] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
Put in the cherries and heat slowly to the boiling point .
放 在 这 樱桃 和 热 缓慢地 到 这 沸腾 观点 .

放入樱桃，慢慢加热至沸腾。

[bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] , ['skɪmɪŋ] ['keəfəli] .
Boil ten minutes , skimming carefully .
熬 十 分钟 , 撇脂 小心 .

煮沸十分钟，小心撇去浮沫。

[ɡreɪps] .
GRAPES .
葡萄 .

葡萄。

[sɪks] [kwɔːts] [ɒv; əv] [ɡreɪps] .
6 quarts of grapes .
6 夸脱 的 葡萄 .

6夸脱葡萄。

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['ʃʊɡə(r)] .
1 quart of sugar .
1 夸脱 的 糖 .

1夸脱糖。

[wʌn] [ɡɪl] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .
1 gill of water .
1 鳃 的 水 .

1 吉尔水。

[skwiːz] [ðə; ði] [pʌlp] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ɡreɪps] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [skɪnz] .
Squeeze the pulp of the grapes out of the skins .
挤 这 纸浆 的 这 葡萄 出去 的 这 皮肤 .

将葡萄果肉从果皮中挤出。

[kʊk] [ðə; ði] [pʌlp] [faɪv] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [ðen] [rʌb] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ðæt] [ɪz] [faɪn] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]
Cook the pulp five minutes and then rub through a sieve that is fine enough to
厨师 这 纸浆 五 分钟 和 然后 擦 通过 一个 筛 那 是 美好的 足够的 到
[həʊld] [bæk] [ðə; ði] [siːdz] .
hold back the seeds .
抓住 后退 这 种子 .

将果肉煮五分钟，然后用足够细的筛子筛掉，这样就能滤掉种子。

[pʊt] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] , [skɪnz] , [ænd; ənd] [pʌlp] ['ɪntuː] [ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] [ænd; ənd] [hiːt] ['sləʊli]
Put the water , skins , and pulp into the preserving kettle and heat slowly
放 这 水 , 皮肤 , 和 纸浆 进入 这 保存 壶 和 热 缓慢地
[tuː; tə] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
to the boiling point .
到 这 沸腾 观点 .

将水、果皮和果肉放入腌制锅中，慢慢加热至沸腾。

[skɪm] [ðə; ði] [fruːt] [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['ʃʊɡə(r)] .
Skim the fruit and then add the sugar .
撇去 这 水果 和 然后 添加 这 糖 .
撇去果肉表面的浮沫，然后加入糖。

[bɔɪl] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
Boil fifteen minutes .
熬 十五 分钟 .
煮沸十五分钟。

[swiːt] [ɡreɪps] [meɪ] [biː; bi] [kænd] [wɪð] [les] ['ʃʊɡə(r)] ; ['veri] ['saʊə(r)] [wʌnz] [meɪ] [hæv; həv] [mɔː(r)] .
Sweet grapes may be canned with less sugar ; very sour ones may have more .
甜的 葡萄 可能 是 罐装 和 较少的 糖 ; 非常 酸的 一个 可能 有 更多的 .
甜葡萄罐头里可以少放糖；很酸的葡萄罐头里可以多放糖。

['ruːbɑːb] .
RHUBARB .
大黄 .
大黄。

[kʌt] [ðə; ði] ['ruːbɑːb] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [jʌŋ] [ænd; ənd] ['tendə(r)] .
Cut the rhubarb when it is young and tender .
切 这 大黄 什么时候 它 是 年轻的 和 投标 .
趁大黄还嫩的时候采摘。

[wɒʃ] [ˌaɪ 'tiː] ['θʌrəli] [ænd; ənd] [ðen] [peə(r)] ; [kʌt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] .
Wash it thoroughly and then pare ; cut into pieces about 2 inches long .
洗 它 彻底 和 然后 削减 ; 切 进入 件 关于 2 英寸 长的 .
彻底洗净，然后削皮；切成约 2 英寸长的段。

[pæk] [ɪn] ['sterəlaɪzd] [dʒ'ɑːz] .
Pack in sterilized jars .
盒 在 已灭菌 罐子 .
装入已消毒的玻璃罐中。

[fɪl] [ðə; ði] [dʒ'ɑːz] [tuː; tə] [ˌəʊvə'fləʊɪŋ] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [stænd] [ten] ['mɪnɪts] .
Fill the jars to overflowing with cold water and let them stand ten minutes .
充满 这 罐子 到 溢出 和 寒冷的 水 和 让 他们 站立 十 分钟 .
将罐子装满冷水，静置十分钟。

[dreɪn] [ɒf] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [fɪl] [ə'ɡen] [tuː; tə] [ˌəʊvə'fləʊɪŋ] [wɪð] [freʃ] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
Drain off the water and fill again to overflowing with fresh cold water .
流走 离开 这 水 和 充满 再次 到 溢出 和 新鲜的 寒冷的 水 .
排干积水，然后重新注入新鲜的冷水至溢出。

[siːl] [wɪð] ['sterəlaɪzd] [rɪŋz] [ænd; ənd] ['kʌvəz] .
Seal with sterilized rings and covers .
海豹 和 已灭菌 戒指 和 封面 .
用消毒过的密封圈和盖子密封。

[wen] [rɪ'kwaɪəd] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] , [triːt] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [freʃ] ['ruːbɑːb] .
When required for use , treat the same as fresh rhubarb .
什么时候 必需的 为了 使用 , 对待 这 相同的 作为 新鲜的 大黄 .
使用时，处理方法与新鲜大黄相同。

[ɡriːn] ['ɡʊsˌberi] [meɪ] [biː; bi] [kænd] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] .
Green gooseberries may be canned in the same manner .
绿色的 醋栗 可能 是 罐装 在 这 相同的 方式 .
青醋栗也可以用同样的方法做成罐头。

['ruːbɑːb] [meɪ] [biː; bi] [kʊkt] [ænd; ənd] [kænd] [wɪð] ['ʃʊɡə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] [æz; əz]
Rhubarb may be cooked and canned with sugar in the same manner as
大黄 可能 是 煮熟 和 罐装 和 糖 在 这 相同的 方式 作为
['ɡʊsˌberi] .
gooseberries .
醋栗 .

大黄可以像醋栗一样用糖烹制并罐装。

['piːtʃɪz] .
PEACHES .
桃子 .

桃子。

[eit] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['piːtʃɪz] .
8 quarts of peaches .
8 夸脱 的 桃子 .

8夸脱桃子。

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['ʃʊɡə(r)] .
1 quart of sugar .
1 夸脱 的 糖 .

1夸脱糖。

[θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
3 quarts of water .
3 夸脱 的 水 .

3夸脱水。

[pʊt] [ðə; ði]['ʃʊɡə(r)][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] [tə'ɡeðə(r)] [ænd; ənd][stɜː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði]['ʃʊɡə(r)]
Put the sugar and water together and stir over the fire until the sugar
放 这 糖 和 水 一起 和 搅拌 超过 这 火 直到 这 糖
[ɪz] [dɪ'zɒlvd] .
is dissolved .
是 溶解 .

将糖和水混合，在火上搅拌至糖完全溶解。

[wen] [ðə; ði]['sɪrəp] [bɔɪlz] [skɪm] [ˌaɪ 'tiː] .
When the sirup boils skim it .
什么时候 这 糖浆 沸腾 撇去 它 .

糖浆煮沸后撇去浮沫。

[drɔː] [ðə; ði]['ket(ə)l] [bæk] [weə(r)] [ðə; ði]['sɪrəp] [wɪl] [kiːp] [hɒt] [bʌt; bət] [nɒt] [bɔɪl] .
Draw the kettle back where the sirup will keep hot but not boil .
画 这 壶 后退 在哪里 这 糖浆 将要 保持 热的 但 不是 熬 .

将水壶移回原位，使糖浆能够保持温度但不会沸腾。

[peə(r)][ðə; ði] ['piːtʃɪz] , [kʌt] [ɪn] [hɑːvz] , [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [stəʊnz] ,
Pare the peaches , cut in halves , and remove the stones ,
削减 这 桃子 , 切 在 一半 , 和 消除 这 石头 ,

将桃子削皮，切成两半，去核。

[ən'les] [juː; jʊ][prɪ'fɜː(r)][tuː; tə][kæn; kən][ðə; ði] [fruːt] [həʊl] .
unless you prefer to can the fruit whole .
除非 你 更喜欢 到 能 这 水果 所有的 .

除非你更喜欢将水果整个装罐。

[pʊt] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [prɪ'peəd] [fruːt] ['ɪntuː][ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l][ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð]
Put a layer of the prepared fruit into the preserving kettle and cover with
放 一个 层 的 这 准备 水果 进入 这 保存 壶 和 覆盖 和
[sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði][hɒt] ['sɪrəp] .
some of the hot sirup .
一些 的 这 热的 糖浆 .

将一层准备好的水果放入腌制锅中，并淋上一些热糖浆。

[wen] [ðə; ði] [fruːt] [bɪ'ɡɪnz] [tuː; tə] [bɔɪl] , [skɪm] ['keəfəli] .
When the fruit begins to boil , skim carefully .
什么时候 这 水果 开始 到 熬 , 撇去 小心 .

当水果开始沸腾时，小心撇去浮沫。

[bɔɪl] ['dʒentli] [fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] , [ðen] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [dʒ'ɑːz] [ænd; ənd] [siːl] .
Boil gently for ten minutes , then put in the jars and seal .
熬 轻轻地 为了 十 分钟 , 然后 放 在 这 罐子 和 海豹 .

小火煮十分钟，然后装入罐中密封。

[ɪf] [ðə; ði] [fruːt] [ɪz] [nɒt] ['fʊli] [raɪp] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [rɪ'kwaɪə(r)] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [lɒŋɡə(r)] [taɪm] [tuː; tə] [kʊk] .
If the fruit is not fully ripe it may require a little longer time to cook .
如果 这 水果 是 不是 完全 成熟 它 可能 要求 一个 小的 更长 时间 到 厨师 .

如果水果没有完全成熟，可能需要更长的烹饪时间。

[ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [səʊ] ['tendə(r)] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [pɪəst] ['iːzəli] [wɪð] [ə; eɪ] ['sɪlvə(r)] [fɔːk] .
It should be so tender that it may be pierced easily with a silver fork .
它 应该 是 所以 投标 那 它 可能 是 穿孔 容易地 和 一个 银 叉 .

它应该非常嫩，可以用银叉轻松刺穿。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [best] [tuː; tə] [pʊt] ['əʊnli] [wʌn] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [fruːt] [ɪn] [ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] .
It is best to put only one layer of fruit in the preserving kettle .
它 是 最好的 到 放 仅有的 一 层 的 水果 在 这 保存 壶 .

最好只在果酱锅里放一层水果。

[waɪl] [ðɪs] [ɪz] ['kʊkɪŋ] [ðə; ði] [fruːt] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] [nekst] [bætʃ] [meɪ] [biː; bi] [pɛə] .
While this is cooking the fruit for the next batch may be pared .
尽管 这 是 烹饪 这 水果 为了 这 下一个 批 可能 是 精简 .

在烹煮这些水果的同时，可以削皮准备下一批水果。

[peəz] .
PEARS .
梨 .

梨。

[ɪf] [ðə; ði] [fruːt] [ɪz] [raɪp] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] ['triːtɪd] [ɪɡ'zæktli] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['piːtʃɪz] .
If the fruit is ripe it may be treated exactly the same as peaches .
如果 这 水果 是 成熟 它 可能 是 治疗 确切地 这 相同的 作为 桃子 .

如果水果成熟，其处理方法与桃子完全相同。

[ɪf] , [ɒn] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [hænd] ,
If , on the other hand ,
如果 , 在 这 其他 手 ,

另一方面，

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['rɑːðə(r)] [hɑːd] [ˌaɪ 'tiː] [mʌst; məst] [biː; bi] [kʊkt] [ʌn'tɪl] [səʊ] ['tendə(r)] [ðæt] [ə; eɪ] ['sɪlvə(r)] [fɔːk] [wɪl]
it is rather hard it must be cooked until so tender that a silver fork will
它 是 相当 难的 它 必须 是 煮熟 直到 所以 投标 那 一个 银 叉 将要
[pɪəs] [ˌaɪ 'tiː] ['redɪli] . [-]
pierce it readily . [19]
刺穿 它 容易 . [-]

它相当硬，必须煮到非常软烂，用银叉可以轻松刺穿。[19]

[kwɪns] .
QUINCES .
榅桲 .

榅桲。

[fɔːr] [kwɔːts] [ɒv; əv] [pɛə] , [kɔːd] , [ænd; ənd] ['kwɔːtəd] [kwɪns] .
4 quarts of pared , cored , and quartered quinces .
4 夸脱 的 精简 , 核心 , 和 四分 榅桲 .

4夸脱去皮、去核、切成四瓣的榅桲。

1½ [kwɔːts] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
1½ quarts of sugar .
1½ 夸脱 的 糖 .

1.5夸脱糖。

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
2 quarts of water .
2 夸脱 的 水 .

2夸脱水。

[rʌb] [ðə; ði] [fruːt] [hɑːd] [wɪð] [ə; eɪ] [kɔːs] , [kræʃ] ['taʊəl] , [ðen] [wɒʃ] [ænd; ənd] [dreɪn] .
Rub the fruit hard with a coarse , crash towel , then wash and drain .
擦 这 水果 难的 和 一个 粗 , 碰撞 毛巾 , 然后 洗 和 流走 .

用粗糙的毛巾用力擦拭水果，然后清洗并沥干水分。

[peə(r)] , ['kwɔːtə(r)] , [ænd; ənd][kɔː(r)] ; [drɒp] [ðə; ði] ['piːsɪz] ['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)] ([siː] [piː] . -) .
Pare , quarter , and core ; drop the pieces into cold water (see p . 13) .
削减 , 四分之一 , 和 核 ; 降低 这 件 进入 寒冷的 水 (看 p . -) .

削皮、切块、去核；将切块放入冷水中（见第 13 页）。

[pʊt][ðə; ði][fruːt][ɪn][ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)][tuː; tə]['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] ['dʒenərəsli] .
Put the fruit in the preserving kettle with cold water to cover it generously .
放 这 水果 在 这 保存 壶 和 寒冷的 水 到 覆盖 它 慷慨地 .

将水果放入果酱锅中，加入冷水，水量要完全没过水果。

[hiːt] ['sləʊli] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] ['dʒentli][ʌn'tɪl]['tendə(r)] .
Heat slowly and simmer gently until tender .
热 缓慢地 和 煨 轻轻地 直到 投标 .

小火慢煮至软烂。

[ðə; ði] ['piːsɪz] [wɪl] [nɒt] [ɔːl][rɪ'kwaɪə(r)][ðə; ði] [seɪm] [taɪm] [tuː; tə] [kʊk] .
The pieces will not all require the same time to cook .
这 件 将要 不是 全部 要求 这 相同的 时间 到 厨师 .

这些食材所需的烹饪时间并不完全相同。

[teɪk] [iːtʃ] [piːs] [ʌp] [æz; əz] [suːn] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz][səʊ]['tendə(r)] [ðæt] [ə; eɪ]['sɪlvə(r)] [fɔːk] [wɪl] [pɪəs]
Take each piece up as soon as it is so tender that a silver fork will pierce
拿 每个 片 向上 作为 很快 作为 它 是 所以 投标 那 一个 银 叉 将要 刺穿
[ˌaɪ 'tiː] ['redɪli] .
it readily .
它 容易 .

当肉质非常嫩，用银叉可以轻松刺穿时，就把每一块都取出来。

[dreɪn] [ɒn][ə; eɪ]['plætə(r)] .
Drain on a platter .
流走 在 一个 拼盘 .

沥干水分，放在盘子上。

[streɪn] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [fruːt] [wɒz; wəz] [kʊkt] [θruː] [tʃiːz] [klɒθ] .
Strain the water in which the fruit was cooked through cheese cloth .
拉紧 这 水 在 哪个 这 水果 曾是 煮熟 通过 奶酪 布 .

将煮水果的水用纱布过滤。

[pʊt] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv][ðə; ði] [streɪnd] ['lɪkwɪd][ænd; ənd][ðə; ði]['ʃʊgə(r)]['ɪntuː][ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] ;
Put two quarts of the strained liquid and the sugar into the preserving kettle ;
放 二 夸脱 的 这 紧张 液体 和 这 糖 进入 这 保存 壶 ;

将两夸脱过滤后的液体和糖放入腌制锅中；

[stɜː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] [dɪ'zɒlvd] .
stir over the fire until the sugar is dissolved .
搅拌 超过 这 火 直到 这 糖 是 溶解 .

在火上搅拌至糖完全溶解。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [skɪm] [wel] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [kʊkt] [fruːt] .
When it boils skim well and put in the cooked fruit .
什么时候 它 沸腾 撇去 出色地 和 放 在 这 煮熟 水果 .

水烧开后撇去浮沫，放入煮熟的水果。

[bɔɪl] ['dʒentli] [fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Boil gently for about twenty minutes .
熬 轻轻地 为了 关于 二十 分钟 .

小火煮约二十分钟。

[kræb] ['æplz] .
CRAB APPLES .
螃蟹 苹果 .

海棠果。

[sɪks] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['æplz] .
6 quarts of apples .
6 夸脱 的 苹果 .

6夸脱苹果。

1½ [kwɔːts] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .
1½ quarts of sugar .
1½ 夸脱 的 糖 .

1.5夸脱糖。

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .
2 quarts of water .
2 夸脱 的 水 .

2夸脱水。

[pʊt] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] .
Put the sugar and water into the preserving kettle .
放 这 糖 和 水 进入 这 保存 壶 .

将糖和水放入腌制锅中。

[stɜː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] [dɪ'zɒlvd] .
Stir over the fire until the sugar is dissolved .
搅拌 超过 这 火 直到 这 糖 是 溶解 .

在火上搅拌至糖完全溶解。

[wen] [ðə; ði] ['sɪrəp] [bɔɪlz] [skɪm] [ˌaɪ 'tiː] .
When the sirup boils skim it .
什么时候 这 糖浆 沸腾 撇去 它 .

糖浆煮沸后撇去浮沫。

[wɒʃ] [ðə; ði] [fruːt] , ['rʌbɪŋ] [ðə; ði] ['blɒsəm] [end] [wel] .
Wash the fruit , rubbing the blossom end well .
洗 这 水果 , 擦 这 开花 结尾 出色地 .

将水果洗净，花端要搓洗干净。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['sɪrəp] , [ænd; ənd] [kʊk] ['dʒentli] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
Put it in the boiling sirup , and cook gently until tender .
放 它 在 这 沸腾 糖浆 , 和 厨师 轻轻地 直到 投标 .

将其放入沸腾的糖浆中，小火慢煮至软烂。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [teɪk] [frɒm; frəm] ['twenti] [tuː; tə] ['fɪfti] ['mɪnɪts] , [dɪ'pendɪŋ] [ə'pɒn] [ðə; ði] [kaɪnd] [ɒv; əv] [kræb] ['æplz] .
It will take from twenty to fifty minutes , depending upon the kind of crab apples .
它 将要 拿 从 二十 到 五十 分钟 , 取决于 之上 这 种类 的 螃蟹 苹果 .

根据海棠果的品种，需要二十分钟到五十分钟不等。

[plʌmz] .
PLUMS .
李子 .

李子。

[eit] [kwɔːts] [ɒv; əv] [plʌmz] .
8 quarts of plums .
8 夸脱 的 李子 .

8夸脱李子。

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
2 quarts of sugar .
2 夸脱 的 糖 .

2夸脱糖。

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
1 pint of water .
1 品脱 的 水 .

1品脱水。

['nɪəli] [ɔːl][kaɪndz][ɒv; əv] [plʌmz] [kæn; kən][biː; bi] [kʊkt] [wɪð] [ðə; ði] [skɪnz] [ɒn] .
Nearly all kinds of plums can be cooked with the skins on .
几乎 全部 种类 的 李子 能 是 煮熟 和 这 皮肤 在 .

几乎所有种类的李子都可以带皮烹饪。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dɪ'zaɪəd] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [skɪn] [ɒv; əv] ['eni] [və'raɪəti] ,
If it is desired to remove the skin of any variety ,
如果 它 是 想要的 到 消除 这 皮肤 的 任何 种类 ,

如果需要去除任何种类的皮，

[plʌndʒ] [ðem; ðəm][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .
plunge them in boiling water for a few minutes .
暴跌 他们 在 沸腾 水 为了 一个 很少 分钟 .

将它们放入沸水中煮几分钟。

[wen] [ðə; ði] [skɪnz] [ɑː(r); ə(r)] [left] [ɒn] , [prɪk] [ðem; ðəm] ['θʌrəli] [tuː; tə] [prɪ'vent] [bɜːstɪŋ] .
When the skins are left on , prick them thoroughly to prevent bursting .
什么时候 这 皮肤 是 左边 在 , 刺 他们 彻底 到 防止 爆发 .

如果保留果皮，请用叉子彻底扎破果皮，以防止果皮破裂。

([siː] [fruːt] ['prɪkə(r)] , [piː] . - .)
(See fruit pricker , p . 10 .)
(看 水果 针 , p . - .)

（参见第 10 页“水果采摘器”。）

[pʊt] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['wɔːtə(r)]['ɪntuː][ðə; ði] [prɪ'zɜːv] ['ket(ə)l][ænd; ənd][stɜː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]
Put the sugar and water into the preserving kettle and stir over the
放 这 糖 和 水 进入 这 保存 壶 和 搅拌 超过 这
['faɪə(r)][ʌn'tɪl][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] [dɪ'zɒlvd] .
fire until the sugar is dissolved .
火 直到 这 糖 是 溶解 .

将糖和水放入腌制锅中，在火上搅拌，直到糖溶解。

[wɒʃ] [ænd; ənd] [dreɪn] [ðə; ði] [plʌmz] .
Wash and drain the plums .
洗 和 流走 这 李子 .

将李子洗净沥干。

[pʊt] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði] [fruːt] [ɪn][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['sɪrəp] .
Put some of the fruit in the boiling sirup .
放 一些 的 这 水果 在 这 沸腾 糖浆 .

将部分水果放入沸腾的糖浆中。

[duː; də][nɒt] [kraʊd] [ˌaɪ 'tiː] .
Do not crowd it .
做 不是 人群 它 .

不要拥挤。

[kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] ; [fɪl] [ænd; ənd] [siːl] [ðə; ði][dʒ'ɑːz] .
Cook five minutes ; fill and seal the jars .
厨师 五 分钟 ; 充满 和 海豹 这 罐子 .

煮五分钟；装罐并密封。

[pʊt][mɔː(r)] [fruːt] [ɪn][ðə; ði]['sɪrəp] .
Put more fruit in the sirup .
放 更多的 水果 在 这 糖浆 .

在糖浆里多加些水果。

[kən'tɪnjuː] [ɪn] [ðɪs] ['mænə(r)] [ʌn'tɪl] [ɔːl] [ðə; ði] [fruːt] [ɪz] [dʌn] .
Continue in this manner until all the fruit is done .
继续 在 这 方式 直到 全部 这 水果 是 完毕 .

按照这个方法继续操作，直到所有水果都处理完毕。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [ðæt] [ðeə(r)] [wɪl] [nɒt] [biː; bi] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['sɪrəp] [tə'wɔːd] [ðə; ði] ['lætə(r)] [pɑːt] [ɒv; əv][ðə; ði] [wɜːk] ;
It may be that there will not be sufficient sirup toward the latter part of the work ;
它 可能 是 那 那里 将要 不是 是 充足的 糖浆 朝向 这 后者 部分 的 这 工作 ;

到工程后期，糖浆可能不够用；

[fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['riːz(ə)n] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [wel] [tuː; tə] [hæv; həv] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['ekstrə] ['sɪrəp] [ɒn] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [stəʊv] .
for this reason it is well to have a little extra sirup on the back of the stove .
为了 这 原因 它 是 出色地 到 有 一个 小的 额外的 糖浆 在 这 后退 的 这 火炉 .

因此，在炉灶后面放一些额外的糖浆是明智之举。

[stjuːd] [tə'mɑːtəʊz] .
STEWED TOMATOES .
炖 西红柿 .

炖番茄。

[wɒʃ] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] [ænd; ənd] [plʌndʒ] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Wash the tomatoes and plunge into boiling water for five minutes .
洗 这 西红柿 和 暴跌 进入 沸腾 水 为了 五 分钟 .

将西红柿洗净，放入沸水中煮五分钟。

[peə(r)] [ænd; ənd] [slaɪs] , [ænd; ənd] [ðen] [pʊt] ['ɪntuː] [ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] ; [set] [ðə; ði] ['ket(ə)l] [-]
Pare and slice , and then put into the preserving kettle ; set the kettle [20]
削减 和 片 , 和 然后 放 进入 这 保存 壶 ; 放 这 壶 [-]

削皮切片，然后放入腌制壶中；将壶[20]

[ɒn] [æn; ən] ['aɪən] [rɪŋ] .
on an iron ring .
在 一个 铁 戒指 .

在铁环上。

[hiːt] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊz] ['sləʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['bɒtəm] .
Heat the tomatoes slowly , stirring frequently from the bottom .
热 这 西红柿 缓慢地 , 搅拌 频繁地 从 这 底部 .

将番茄慢慢加热，并不时从底部搅拌。

[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] ['θɜːti] ['mɪnɪts] , ['kaʊntɪŋ] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [taɪm] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)l] [bɪ'gɪnz] ['æktʃuəli] [tuː; tə] [bɔɪl] .
Boil for thirty minutes , counting from the time the vegetable begins actually to boil .
熬 为了 三十 分钟 , 计数 从 这 时间 这 蔬菜 开始 实际上 到 熬 .

从蔬菜真正开始沸腾起算，煮30分钟。

[pʊt] [ɪn] ['sterəlaɪzd] [dʒ'ɑːz] [ænd; ənd] [siːl] .
Put in sterilized jars and seal .
放 在 已灭菌 罐子 和 海豹 .

装入已消毒的罐子并密封。

[həʊl] [tə'mɑːtəʊz] .
WHOLE TOMATOES .
所有的 西红柿 .

整颗番茄。

[eit] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['miːdiəm] - [saɪzd] [tə'mɑːtəʊz] .
8 quarts of medium - sized tomatoes .
8 夸脱 的 中等的 - 尺寸 西红柿 .

8夸脱中等大小的西红柿。

[fɔːr] [kwɔːts] [ɒv; əv] [slaɪst] [tə'mɑːtəʊz] .
4 quarts of sliced tomatoes .
4 夸脱 的 切片 西红柿 .

4夸脱切片番茄。

[pʊt] [ðə; ði] [pɛə] [ænd; ənd] [slaɪst] [tə'mɑːtəʊz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['stjuːpæn] [ænd; ənd] [kʊk] [æz; əz] [daɪ'rɛktɪd] [fɔː(r); fə(r)] [stjuːd] [tə'mɑːtəʊz] .
Put the pared and sliced tomatoes into a stewpan and cook as directed for stewed tomatoes .
放 这 精简 和 切片 西红柿 进入 一个 炖锅 和 厨师 作为 指导 为了 炖 西红柿 .

将去皮切片的西红柿放入炖锅中，按照炖西红柿的做法烹煮。

[wen] [ðeɪ] [hæv; həv] [biːn] ['bɔɪlɪŋ] ['twenti] ['mɪnɪts] [teɪk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [rʌb] [θruː] [ə; eɪ] ['streɪnə(r)] .
When they have been boiling twenty minutes take from the fire and rub through a strainer .
什么时候 他们 有 到过 沸腾 二十 分钟 拿 从 这 火 和 擦 通过 一个 滤网 .

煮沸二十分钟后，从火上移开，用滤网过滤。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə] [ðə; ði] ['faɪə(r)] .
Return to the fire .
返回 到 这 火 .

回到火堆旁。

[waɪl] [ðə; ði] [slaɪst] [tə'mɑːtəʊz] [ɑː(r); ə(r)] ['kʊkɪŋ] , [peə(r)] [ðə; ði] [həʊl] [tə'mɑːtəʊz] [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] ['sterəlaɪzd] [dʒ'ɑːz] .
While the sliced tomatoes are cooking , pare the whole tomatoes and put them in sterilized jars .
尽管 这 切片 西红柿 是 烹饪 , 削减 这 所有的 西红柿 和 放 他们 在 已灭菌 罐子 .

在番茄片烹煮的同时，将整番茄去皮，放入已消毒的罐子中。

[pɔː(r)]['ɪntuː][ðə; ði][dʒ'ɑːz] [ɪ'nʌf] [ɒv; əv][ðə; ði] [stjuːd] [ænd; ənd] [streɪnd] [tə'mɑːtəʊ][tuː; tə] [fɪl] [ɔːl][ðə; ði] [in'təːstisiz] .
Pour into the jars enough of the stewed and strained tomato to fill all the interstices .
倒 进入 这 罐子 足够的 的 这 炖 和 紧张 番茄 到 充满全部 这 间隙 .

将炖煮并过滤后的番茄倒入罐中，直至填满所有空隙。

[pʊt][ðə; ði] [ʌn'kʌvəd] [dʒ'ɑːz][ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] ,
Put the uncovered jars in a moderate oven ,
放 这 裸露 罐子 在 一个 缓和 烤箱 ,

将未加盖的罐子放入中等温度的烤箱中，

['pleɪsɪŋ] [ðem; ðəm][ɒn][ə; eɪ][pæd][ɒv; əv][æs'bestɒs][ɔː(r)][ɪn] ['ʃæləʊ] [pænz][ɒv; əv][hɒt]['wɔːtə(r)] .
placing them on a pad of asbestos or in shallow pans of hot water .
放置 他们 在 一个 软垫 的 石棉 或者 在 浅的 平底锅 的 热的 水 .

将它们放在石棉垫上或浅热水盘中。

[let] [ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l] [kʊk] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] .
Let the vegetable cook in the oven for half an hour .
让 这 蔬菜 厨师 在 这 烤箱 为了 一半 一个 小时 .

将蔬菜放入烤箱烤半小时。

[teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [fɪl] [tuː; tə] [ˌəʊvə'fləʊɪŋ] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] [hɒt] , [streɪnd] [tə'mɑːtəʊ] , [ðen] [siːl] .
Take from the oven and fill to overflowing with boiling hot , strained tomato , then seal .
拿 从 这 烤箱 和 充满 到 溢出 和 沸腾 热的 , 紧张 番茄 , 然后 海豹 .

从烤箱中取出，倒入滚烫的、沥干水分的番茄汁，直至溢出，然后密封。

[ɪf] [ðeə(r)][ɪz]['eni][ɒv; əv][ðə; ði] [streɪnd] [tə'mɑːtəʊ][left] , [kæn; kən][ˌaɪ 'tiː][fɔː(r); fə(r)] ['sɔːsɪz] .
If there is any of the strained tomato left , can it for sauces .
如果 那里 是 任何 的 这 紧张 番茄 左边 , 能 它 为了 酱汁 .

如果还有剩余的番茄汁，可以装罐做酱料。

[kænd] [fruːt] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .
CANNED FRUIT COOKED IN THE OVEN .
罐装 水果 煮熟 在 这 烤箱 .

烤箱烹制的罐装水果。

[ðɪs] ['meθəd] [ɒv; əv] ['kænɪŋ] [fruːt] , [ɪn][ðə; ði][ə'pɪnjən][ɒv; əv][ðə; ði]['raɪtə(r)] , [ɪz][ðə; ði][wʌn][tuː; tə] [biː; bi] [prɪ'fɜːd] .
This method of canning fruit , in the opinion of the writer , is the one to be preferred .
这 方法 的 罐头 水果 , 在 这 观点 的 这 作家 , 是 这 一 到 是 首选 .

作者认为，这种水果罐头制作方法是最佳选择。

[ðə; ði] [wɜːk] [ɪz] ['iːzəli] [ænd; ənd] ['kwɪkli] [dʌn] , [ænd; ənd][ðə; ði][fruːt] [rɪ'teɪnz] [ɪts] [ʃeɪp] ,
The work is easily and quickly done , and the fruit retains its shape ,
这 工作 是 容易地 和 迅速地 完毕 , 和 这 水果 保留 它是 形状 ,

这项工作轻松快捷，而且水果能保持形状。

['kʌlə(r)] , [ænd; ənd]['fleɪvə(r)]['betə(r)][ðæn; ðən] [wen] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] .
color , and flavor better than when cooked in the preserving kettle .
颜色 , 和 味道 更好的 比 什么时候 煮熟 在 这 保存 壶 .

色泽和味道都比用腌制锅烹制的更好。

['kʌvə(r)][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði]['ʌv(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃiːt] [ɒv; əv][æs'bestɒs] ,
Cover the bottom of the oven with a sheet of asbestos ,
覆盖 这 底部 的 这 烤箱 和 一个 床单 的 石棉 ,

在烤箱底部铺上一层石棉板。

[ðə; ði][kaɪnd] ['plʌməz] [ɪm'plɔɪ] [ɪn] ['kʌvərɪŋ] [paɪps] .
the kind plumbers employ in covering pipes .
这 种类 水管工 采用 在 覆盖 管道 .

水管工用来覆盖管道的那种材料。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [tʃiːp] [ænd; ənd] [meɪ] ['juːʒuəli; 'juːʒəli][biː; bi] [faʊnd] [æt; ət] ['plʌməz] - [ʃɒps] .
It is very cheap and may usually be found at plumbers ' shops .
它 是 非常 便宜的 和 可能 通常 是 成立 在 水管工 - 商店 .

它非常便宜，通常可以在水暖器材商店找到。

[ɪf] [ðə; ði][æs'bestɒs][ɪz][nɒt][ə'veɪləb(ə)l] ,
If the asbestos is not available ,
如果 这 石棉 是 不是 可用的 ,

如果无法获得石棉，

[pʊt]['ɪntuː][ðə; ði]['ʌv(ə)n] ['ʃæləʊ] [pænz][ɪn] [wɪtʃ] [ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)][ə'baʊt] [tuː] ['ɪntʃɪz] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
put into the oven shallow pans in which there are about two inches of boiling water .
放 进入 这 烤箱 浅的 平底锅 在 哪个 那里 是 关于 二 英寸 的 沸腾 水 .

将装有约两英寸沸水的浅烤盘放入烤箱。

['sterəlaɪz][ðə; ði][dʒ'ɑːz][ænd; ənd][juː'tensɪlz] .
Sterilize the jars and utensils .
消毒 这 罐子 和 餐具 .

对罐子和用具进行消毒。

[meɪk] [ðə; ði]['sɪrəp] ; [prɪ'peə(r)][ðə; ði] [fruːt] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] .
Make the sirup ; prepare the fruit the same as for cooking in the preserving kettle .
制作 这 糖浆 ; 准备 这 水果 这 相同的 作为 为了 烹饪 在 这 保存 壶 .

熬制糖浆；水果的准备方法与在果酱锅中烹煮的方法相同。

[fɪl] [ðə; ði][hɒt][dʒ'ɑːz] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][pɔː(r)][ɪn] [ɪ'nʌf] ['sɪrəp][tuː; tə] [fɪl] [ðə; ði][dʒɑː(r)] ['sɒlɪdli] .
Fill the hot jars with it , and pour in enough sirup to fill the jar solidly .
充满 这 热的 罐子 和 它 , 和 倒 在 足够的 糖浆 到 充满 这 罐 稳固地 .

将热罐装满，然后倒入足够的糖浆，使罐子完全装满。

[rʌn] [ðə; ði] [bleɪd] [ɒv; əv][ə; eɪ]['sɪlvə(r)] - ['pleɪtɪd] [naɪf] [ə'raʊnd] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ɒv; əv][ðə; ði][dʒɑː(r)] .
Run the blade of a silver - plated knife around the inside of the jar .
跑步 这 刀刃 的 一个 银 - 镀 刀 大约 这 里面 的 这 罐 .

用镀银刀的刀刃沿着罐子内壁划一圈。

[pleɪs] [ðə; ði][dʒ'ɑːz][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] , ['aɪðə(r)][ɒn][ðə; ði][æs'bestɒs][ɔː(r)][ɪn][ðə; ði][pæn][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
Place the jars in the oven , either on the asbestos or in the pan of water .
地方 这 罐子 在 这 烤箱 , 任何一个 在 这 石棉 或者 在 这 平底锅 的 水 .

将罐子放入烤箱，可以放在石棉上，也可以放在装有水的烤盘里。

[ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['mɒdərətli] [hɒt] .
The oven should be moderately hot .
这 烤箱 应该 是 中等程度 热的 .

烤箱温度应适中。

[kʊk] [ðə; ði][fruːt] [ten] ['mɪnɪts] ; [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði][dʒɑː(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['sɪrəp] .
Cook the fruit ten minutes ; remove from the oven and fill the jar with boiling sirup .
厨师 这 水果 十 分钟 ; 消除 从 这 烤箱 和 充满 这 罐 和 沸腾 糖浆 .

将水果煮十分钟；从烤箱中取出，将沸腾的糖浆倒入罐中。

[waɪp] [ænd; ənd] [siːl] .

Wipe and seal .

擦拭 和 海豹 .

擦拭并密封。

[pleɪs] [ðə; ði][dʒ'ɑːz][ɒn][ə; eɪ] [bɔːd] [ænd; ənd] [aʊt] [ɒv; əv][ə; eɪ][drɑːft][ɒv; əv][eə(r)] .

Place the jars on a board and out of a draft of air .

地方 这 罐子 在 一个 木板 和 出去 的 一个 草稿 的 空气 .

将罐子放在木板上，并放在通风良好的地方。

[ɪf] [ðə; ði] [skruː] ['kʌvəz] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] ['taɪt(ə)n] [ðem; ðəm]['ɑːftə(r)][ðə; ði] [glɑːs] [hæz; həz] [kuːld] .

If the screw covers are used tighten them after the glass has cooled .

如果 这 拧紧 封面 是 用过的 拧紧 他们 后 这 玻璃 有 冷却 .

如果使用螺丝盖，请在玻璃冷却后拧紧。

[lɑːdʒ] [fruːts] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['piːtʃɪz] , [peəz] , [kwɪns] , [kræb] ['æplz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

Large fruits , such as peaches , pears , quinces , crab apples , etc . ,

大的 水果 , 这样的 作为 桃子 , 梨 , 榅桲 , 螃蟹 苹果 , ETC . ,

大型水果，例如桃子、梨、榅桲、野苹果等。

[wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)] [ə'baʊt] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['sɪrəp][tuː; tə] [iːtʃ] [kwɔːt] [dʒɑː(r)][ɒv; əv] [fruːt] .

will require about a pint of sirup to each quart jar of fruit .

将要 要求 关于 一个 品脱 的 糖浆 到 每个 夸脱 罐 的 水果 .

每夸脱装的水果大约需要一品脱糖浆。

[ðə; ði] [smɔːl] [fruːt] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['əʊvə(r)][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['sɪrəp] .

The small fruit will require a little over half a pint of sirup .

这 小的 水果 将要 要求 一个 小的 超过 一半 一个 品脱 的 糖浆 .

这种小水果需要略多于半品脱的糖浆。

[ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ɪn] [iːtʃ] [kwɔːt] [ɒv; əv]['sɪrəp][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['regjuleɪtɪd; 'regjəleɪtɪd][tuː; tə]

The amount of sugar in each quart of sirup should be regulated to

这 数量 的 糖 在 每个 夸脱 的 糖浆 应该 是 受监管 到

[suːt][ðə; ði][fruːt] [wɪð] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [juːst] .

suit the fruit with which it is to be used .

套装 这 水果 和 哪个 它 是 到 是 用过的 .

每夸脱糖浆中的糖量应根据所搭配的水果进行调整。

[ðə; ði]['deɪtə][ɒn][peɪdʒ] - [wɪl] [biː; bi][ə; eɪ] [gaɪd] .

The data on page 14 will be a guide .

这 数据 在 页 - 将要 是 一个 指导 .

第 14 页的数据仅供参考。

[ðə; ði] [k'wɒntɪtɪz] ['gɪv(ə)n] [wɪl] [nɒt] [meɪk] [ðə; ði] [fruːt] ['veri] [swiːt] .

The quantities given will not make the fruit very sweet .

这 数量 给定 将要 不是 制作 这 水果 非常 甜的 .

按照给出的用量，做出来的水果不会很甜。

[ðə; ði] ['kwɒntəti] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [meɪ] [biː; bi] [ɪn'kriːst] [ɔː(r)] [dɪ'mɪnɪʃt] [tuː; tə][suːt][ðə; ði] [teɪst] . [-]

The quantity of sugar may be increased or diminished to suit the taste . [21]

这 数量 的 糖 可能 是 增加 或者 减少 到 套装 这 品尝 . [-]

可以根据个人口味增加或减少糖的用量。[21]

[kænd] [fruːt] [kʊkt] [ɪn] [ə; eɪ]['wɔːtə(r)][bæθ.bɑːθ] .

CANNED FRUIT COOKED IN A WATER BATH .

罐装 水果 煮熟 在 一个 水 洗澡 .

水浴法烹制罐装水果。

[prɪ'peə(r)][ðə; ði][fruːt][ænd; ənd]['sɪrəp][æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['kʊkɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

Prepare the fruit and sirup as for cooking in the oven .

准备 这 水果 和 糖浆 作为 为了 烹饪 在 这 烤箱 .

按照烤箱烹饪的方法准备水果和糖浆。

[fɪl] [ðə; ði]['sterəlaɪzd][dʒ'ɑːz][ænd; ənd][pʊt][ðə; ði] ['kʌvəz] [ɒn] ['luːsli] .
Fill the sterilized jars and put the covers on loosely .
充满 这 已灭菌 罐子 和 放 这 封面 在 松散地 .

将消毒过的罐子装满，然后盖上盖子，不要盖紧。

[hæv; həv][ə; eɪ] ['wʊdn] [ræk] [ɪn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ] [wɒʃ] ['bɔɪlə(r)] ([siː] [piː] . -) .
Have a wooden rack in the bottom of a wash boiler (see p . 10) .
有 一个 木制的 架子 在 这 底部 的 一个 洗 锅炉 (看 p . -) .

在洗涤锅炉底部放置一个木架（见第 10 页）。

[pʊt][ɪn] [ɪ'nʌf] [wɔːm] ['wɔːtə(r)][tuː; tə] [kʌm] [tuː; tə][ə'baʊt][fɔːr] ['ɪntʃɪz] [ə'bʌv] [ðə; ði] [ræk] .
Put in enough warm water to come to about 4 inches above the rack .
放 在 足够的 温暖的 水 到 来 到 关于 4 英寸 多于 这 架子 .

倒入足够的温水，使水位高于架子约 4 英寸。

[pleɪs] [ðə; ði] [fɪld] [dʒ'ɑːz][ɪn][ðə; ði]['bɔɪlə(r)] , [bʌt; bət][duː; də][nɒt] [let][ðem; ðəm] [tʌtʃ] [wʌn][ə'nʌðə(r)] .
Place the filled jars in the boiler , but do not let them touch one another .
地方 这 已填 罐子 在 这 锅炉 , 但 做 不是 让 他们 触碰 一 其他 .

将装满的罐子放入锅炉中，但不要让它们互相接触。

[pæk] [kliːn] [waɪt] ['kɒtn] [rægz] , [ɔː(r)] [pə'hæps] ['betə(r)] , ['kɒtn] [rəʊp] ,
Pack clean white cotton rags , or perhaps better , cotton rope ,
盒 干净的 白色的 棉布 破布 , 或者 也许 更好的 , 棉布 绳索 ,

[bɪ'twiːn] [ænd; ənd] [ə'raʊnd] [ðə; ði][dʒ'ɑːz][tuː; tə] [prɪ'vent] [ðem; ðəm][frɒm; frəm] ['straɪkɪŋ] [wʌn][ə'nʌðə(r)]
between and around the jars to prevent them from striking one another
之间 和 大约 这 罐子 到 防止 他们 从 引人注目 一 其他

[wen] [ðə; ði]['wɔːtə(r)] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [bɔɪl] .
when the water begins to boil .
什么时候 这 水 开始 到 熬 .

在罐子之间和周围放置隔板，以防止水沸腾时罐子相互碰撞。

['kʌvə(r)][ðə; ði]['bɔɪlə(r)][ænd; ənd] [let][ðə; ði] [fruːt] [kʊk] [ten] ['mɪnɪts] [frɒm; frəm][ðə; ði][taɪm] [ðə; ði]
Cover the boiler and let the fruit cook ten minutes from the time the
覆盖 这 锅炉 和 让 这 水果 厨师 十 分钟 从 这 时间 这

['wɔːtə(r)] [sə'raʊndɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [bɔɪl] .
water surrounding it begins to boil .
水 周围 它 开始 到 熬 .

盖上锅盖，从周围的水开始沸腾起，让水果煮十分钟。

[drɔː] [ðə; ði]['bɔɪlə(r)] [bæk] [ænd; ənd] [teɪk] [ɒf] [ðə; ði]['kʌvə(r)] .
Draw the boiler back and take off the cover .
画 这 锅炉 后退 和 拿 离开 这 覆盖 .

将锅炉拉回并取下盖子。

[wen] [ðə; ði] [stiːm] ['pɑːsɪz] [ɒf] [teɪk] [aʊt] [wʌn][dʒɑː(r)][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ][pæn]
When the steam passes off take out one jar at a time and place in a pan
什么时候 这 蒸汽 通过 离开 拿 出去 一 罐 在 一个 时间 和 地方 在 一个 平底锅

[ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [bɪ'saɪd] [ðə; ði]['bɔɪlə(r)] ,
of boiling water beside the boiler ,
的 沸腾 水 旁 这 锅炉 ,

待蒸汽散去后，一次取出一个罐子，放入锅炉旁边的沸水锅中。

[fɪl] [ʌp] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['sɪrəp] , [ænd; ənd] [siːl] .
fill up with boiling sirup , and seal .
充满 向上 和 沸腾 糖浆 , 和 海豹 .

倒入沸腾的糖浆，密封。

[pʊt][ðə; ði][dʒ'ɑːz][ɒn][ə; eɪ] [bɔːd] [ænd; ənd][duː; də][nɒt] [let][kəʊld][eə(r)] [bləʊ] [ə'pɒn][ðem; ðəm] .
Put the jars on a board and do not let cold air blow upon them .
放 这 罐子 在 一个 木板 和 做 不是 让 寒冷的 空气 吹 之上 他们 .

将罐子放在木板上，不要让冷空气吹到它们。

[ɪf] [skruː] ['kʌvəz] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] ['taɪt(ə)n] [ðem; ðəm] [wen] [ðə; ði] [glɑːs] [hæz; həz] [kuːld] [ænd; ənd]
If screw covers are used tighten them when the glass has cooled and
如果 拧紧 封面 是 用过的 拧紧 他们 什么时候 这 玻璃 有 冷却 和
[kən'træktɪd] .
contracted .
合同 .

如果使用螺丝盖，请在玻璃冷却收缩后拧紧。

[prɪ'zɜːrv] [fruːt] .
PRESERVING FRUIT .
保存 水果 .

水果保藏。

[ɪn] [ðə; ði] [keɪs] [ɒv; əv] [məʊst] [fruːts] ,
In the case of most fruits ,
在 这 案件 的 最多 水果 ,

就大多数水果而言，

['kænɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [prɪ'fɜːd] [tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [wɪð] [ə; eɪ] [lɑːdʒ]
canning with a little sugar is to be preferred to preserving with a large
罐头 和 一个 小的 糖 是 到 是 首选 到 保存 和 一个 大的
['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .
quantity of sugar .
数量 的 糖 .

罐装食品时少加糖比罐装食品时加大量糖更好。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] , [haʊ'evə(r)] , [sʌm; səm] [fruːts] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] ['əʊnli] [gʊd] [wen] [prɪ'zɜːvd] [wɪð] [ə; eɪ]
There are , however , some fruits that are only good when preserved with a
那里 是 , 然而 , 一些 水果 那 是 仅有的 好的 什么时候 保存完好 和 一个
[gʊd] [diːl] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .
good deal of sugar .
好的 交易 的 糖 .

然而，有些水果只有用大量的糖腌制后才好吃。

[ɒv; əv] [kɔːs] , [sʌtʃ] [ˌprepə'reɪʃ(ə)nz] [ɒv; əv] [fruːt] [ɑː(r); ə(r)] ['əʊnli] [dɪ'zaɪərəb(ə)l] [fɔː(r); fə(r)] [ə'keɪʒən(ə)l] [juːz]
Of course , such preparations of fruit are only desirable for occasional use
的 课程 , 这样的 准备工作 的 水果 是 仅有的 理想 为了 偶然 使用
.
.
.

当然，这种水果制品只适合偶尔食用。

[ðə; ði] [fruːts] [best] [ə'dæptɪd] [fɔː(r); fə(r)] [prɪ'zɜːrv] [ɑː(r); ə(r)] ['strɔːb(ə)riz] , ['saʊə(r)] ['tʃeriz] , ['saʊə(r)]
The fruits best adapted for preserving are strawberries , sour cherries , sour
这 水果 最好的 改编 为了 保存 是 草莓 , 酸的 樱桃 , 酸的
[plʌmz] , [ænd; ənd] [kwɪns] .
plums , and quinces .
李子 , 和 榅桲 .

最适合做果酱的水果有草莓、酸樱桃、酸李子和榅桲。

[sʌtʃ] [rɪtʃ] [ˌprepə'reɪʃ(ə)nz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [pʊt] [ʌp] [ɪn] [smɔːl] [dʒ'ɑːz] [ɔː(r)] ['tʌmbləz] .
Such rich preparations should be put up in small jars or tumblers .
这样的 富有的 准备工作 应该 是 放 向上 在 小的 罐子 或者 玻璃杯 .

这种浓郁的菜肴应该装在小罐子或玻璃杯里。

['strɔːb(ə)riz] .
STRAWBERRIES .
草莓 .

草莓。

[juːz] ['iːkwəl] [weɪts] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['strɔːb(ə)riz] .
Use equal weights of sugar and strawberries .
使用 平等的 重量 的 糖 和 草莓 .

使用等量的糖和草莓。

[pʊt] [ðə; ði] ['strɔːb(ə)riz] [ɪn] [ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] [ɪn] ['leɪəz] , ['sprɪŋklɪŋ] ['ʃʊgə(r)] ['əʊvə(r)] [iːtʃ] ['leɪə(r)] .
Put the strawberries in the preserving kettle in layers , sprinkling sugar over each layer .
放 这 草莓 在 这 保存 壶 在 层 , 洒 糖 超过 每个 层 .

将草莓分层放入果酱锅中，每层都撒上糖。

[ðə; ði] [fruːt] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [biː; bi] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] [fɔːr] ['ɪntʃɪz] [diːp] .
The fruit and sugar should not be more than 4 inches deep .
这 水果 和 糖 应该 不是 是 更多的 比 4 英寸 深的 .

水果和糖的深度不应超过4英寸。

[pleɪs] [ðə; ði] ['ket(ə)l] [ɒn] [ðə; ði] [stəʊv] [ænd; ənd] [hiːt] [ðə; ði] [fruːt] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] ['sləʊli] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
Place the kettle on the stove and heat the fruit and sugar slowly to the boiling point .
地方 这 壶 在 这 火炉 和 热 这 水果 和 糖 缓慢地 到 这 沸腾 观点 .

将水壶放在炉子上，慢慢加热水果和糖，直至沸腾。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [bɔɪl] [skɪm] ['keəfəli] .
When it begins to boil skim carefully .
什么时候 它 开始 到 熬 撇去 小心 .

水开始沸腾时，小心撇去浮沫。

[bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] , ['kaʊntɪŋ] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [taɪm] [ðə; ði] [fruːt] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['bʌb(ə)l] .
Boil ten minutes , counting from the time the fruit begins to bubble .
熬 十 分钟 , 计数 从 这 时间 这 水果 开始 到 气泡 .

从水果开始冒泡时开始计时，煮十分钟。

[pɔː(r)] [ðə; ði] [kʊkt] [fruːt] ['ɪntuː] ['plætəz] , ['hævɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['ɪntʃɪz] [diːp] .
Pour the cooked fruit into platters , having it about 2 or 3 inches deep .
倒 这 煮熟 水果 进入 拼盘 , 拥有 它 关于 2 或者 3 英寸 深的 .

将煮熟的水果倒入盘中，深度约为 2 到 3 英寸。

[pleɪs] [ðə; ði] ['plætəz] [ɪn] [ə; eɪ] ['sʌni] ['wɪndəʊ] , [ɪn] [æn; ən] [ʌn'juːzd] [ruːm] , [fɔː(r); fə(r)] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] [deɪz] .
Place the platters in a sunny window , in an unused room , for three or four days .
地方 这 拼盘 在 一个 阳光明媚 窗户 , 在 一个 未使用的 房间 , 为了 三 或者 四 天 .

将盘子放在阳光充足的窗台上，或者放在不常用的房间里，放置三四天。

[ɪn] [ðæt] [taɪm] [ðə; ði] [fruːt] [wɪl] [grəʊ] [plʌmp] [ænd; ənd] [fɜːm] ,
In that time the fruit will grow plump and firm ,
在 那 时间 这 水果 将要 生长 丰满 和 公司 ,

在那段时间里，果实会变得饱满而结实。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['sɪrəp] [wɪl] ['θɪkən] ['ɔːlməʊst] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['dʒeli] .
and the sirup will thicken almost to a jelly .
和 这 糖浆 将要 加厚 几乎 到 一个 果冻 .

糖浆会变得浓稠，几乎像果冻一样。

[pʊt] [ðɪs] [prɪ'zɜːv] , [kəʊld] , ['ɪntuː] [dʒɑːz] [ɔː(r)] ['tʌmbləz] .
Put this preserve , cold , into jars or tumblers .
放 这 保存 , 寒冷的 , 进入 罐子 或者 玻璃杯 .

将冷藏后的果酱装入罐子或玻璃杯中。

[waɪt] ['kʌrənts] .
WHITE CURRANTS .
白色的 醋栗 .

白醋栗。

[sɪ'lekt] [lɑːdʒ] , [fɜːm] [fruːt] , [rɪ'muːv] [ðə; ði] [stemz] , [ænd; ənd] [prə'siːd] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['strɔːb(ə)riz] .
Select large , firm fruit , remove the stems , and proceed as for strawberries .
选择 大的 , 公司 水果 , 消除 这 茎 , 和 继续 作为 为了 草莓 .

选择个头大、质地硬的果实，去掉果梗，然后按照草莓的处理方法进行处理。

['tʃeriz] .
CHERRIES .
樱桃 .

樱桃。

[ðə; ði]['saʊə(r)] ['tʃeriz] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['ɜːli] ['rɪtʃmənd] [ænd; ənd] [,mɔntmə'rensi] , [ɑː(r); ə(r)] [best] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [prɪ'zɜːv] .
The sour cherries , such as Early Richmond and Montmorency , are best for this preserve .
这 酸的 樱桃 , 这样的 作为 早期的 里士满 和 蒙莫朗西 , 是 最好的 为了 这 保存 .

酸樱桃，例如 Early Richmond 和 Montmorency，最适合制作这种果酱。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [stemz] [ænd; ənd] [stəʊnz] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['tʃeriz] [ænd; ənd] [prə'siːd] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['strɔːbəri] [prɪ'zɜːv] . [-]
Remove the stems and stones from the cherries and proceed as for strawberry preserve . [22]
消除 这 茎 和 石头 从 这 樱桃 和 继续 作为 为了 草莓 保存 . [-]

去除樱桃的梗和核，然后按照制作草莓果酱的方法进行处理。[22]

['tʃeriz] [prɪ'zɜːvd] [wɪð] ['kʌrənt] [dʒuːs] .
CHERRIES PRESERVED WITH CURRANT JUICE .
樱桃 保存完好 和 黑醋栗 汁 .

用醋栗汁腌制的樱桃。

- [kwɔːts] [ɒv; əv] ['tʃeriz] .
12 quarts of cherries .
- 夸脱 的 樱桃 .

12夸脱樱桃。

[θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['kʌrənts] .
3 quarts of currants .
3 夸脱 的 醋栗 .

3夸脱醋栗。

[,tuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
2 quarts of sugar .
2 夸脱 的 糖 .

2夸脱糖。

[pʊt][ðə; ði] ['kʌrənts] [ɪn][ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l][ænd; ənd][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] .
Put the currants in the preserving kettle and on the fire .
放 这 醋栗 在 这 保存 壶 和 在 这 火 .

将葡萄干放入腌制锅中，放在火上烤制。

[wen] [ðeɪ] [bɔɪl] [ʌp] [krʌʃ] [ðem; ðəm][ænd; ənd] [streɪn] [θruː] [tʃiːz] [klɒθ] , ['presɪŋ] [aʊt] [ɔːl] [ðə; ði][dʒuːs] .
When they boil up crush them and strain through cheese cloth , pressing out all the juice .
什么时候 他们 熬 向上 压碎 他们 和 拉紧 通过 奶酪 布 , 紧迫 出去 全部 这 汁 .

煮沸后捣碎，用纱布过滤，挤出所有汁液。

[stem] [ænd; ənd] [stəʊn] [ðə; ði] ['tʃeriz] , ['biːɪŋ] ['keəf(ə)l] [tuː; tə] [seɪv] [ɔːl] [ðə; ði] [dʒuːs] .
Stem and stone the cherries , being careful to save all the juice .
干 和 石头 这 樱桃 , 存在 小心 到 节省 全部 这 汁 .

去掉樱桃的蒂和核，注意保留所有的汁液。

[pʊt] [ðə; ði] ['tʃeriz] , [fruːt] [dʒuːs] , [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] .
Put the cherries , fruit juice , and sugar in the preserving kettle .
放 这 樱桃 , 水果 汁 , 和 糖 在 这 保存 壶 .

将樱桃、果汁和糖放入果酱锅中。

[hiːt] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ænd; ənd] [skɪm] ['keəfəli] .
Heat to the boiling point and skim carefully .
热 到 这 沸腾 观点 和 撇去 小心 .

加热至沸腾后，小心撇去浮沫。

[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Boil for twenty minutes .
熬 为了 二十 分钟 .

煮沸二十分钟。

[pʊt] [ɪn] ['sterəlaɪzd] [dʒ'ɑːz] [ɔː(r)] ['tʌmbləz] .
Put in sterilized jars or tumblers .
放 在 已灭菌 罐子 或者 玻璃杯 .

放入已消毒的罐子或杯子中。

[ðɪs] [gɪvz] [æn; ən] ['æsɪd] [prɪ'zɜːv] .
This gives an acid preserve .
这 给予 一个 酸 保存 .

这样就形成了一种酸性防腐剂。

[ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [meɪ] [biː; bi] ['dʌbld] [ɪf] [rɪtʃə] [prɪ'zɜːvz] [ɑː(r); ə(r)] [dɪ'zaɪəd] .
The sugar may be doubled if richer preserves are desired .
这 糖 可能 是 双倍 如果 更富有 果酱 是 想要的 .

如果想要更浓郁的果酱，可以将糖的用量加倍。

[plʌm] [prɪ'zɜːv] .
PLUM PRESERVE .
李子 保存 .

李子果酱。

[fɔːr] [kwɔːts] [ɒv; əv] [griːn] ['geɪdʒɪz] .
4 quarts of green gages .
4 夸脱 的 绿色的 量规 .

4夸脱绿色量规。

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .
2 quarts of sugar .
2 夸脱 的 糖 .

2夸脱糖。

[wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .
1 pint of water .
1 品脱 的 水 .

1品脱水。

[prɪk] [ðə; ði] [fruːt] [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] .
Prick the fruit and put it in a preserving kettle .
刺 这 水果 和 放 它 在 一个 保存 壶 .

用叉子在水果上扎几个孔，然后放入腌制罐中。

['kʌvə(r)] ['dʒenərəsli] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
Cover generously with cold water .
覆盖 慷慨地 和 寒冷的 水 .

用冷水充分浸没。

[hiːt] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ænd; ənd] [bɔɪl] ['dʒentli][fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Heat to the boiling point and boil gently for five minutes .
热 到 这 沸腾 观点 和 熬 轻轻地 为了 五 分钟 .

加热至沸腾，然后小火煮五分钟。

[dreɪn] [wel] .
Drain well .
流走 出色地 .

排水良好。

[pʊt] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd]['wɔːtə(r)][ɪn][ə; eɪ] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l][ænd; ənd][stɜː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)]
Put the sugar and water in a preserving kettle and stir over the fire
放 这 糖 和 水 在 一个 保存 壶 和 搅拌 超过 这 火
[ʌn'tɪl] [ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] [dɪ'zɒlvd] .
until the sugar is dissolved .
直到 这 糖 是 溶解 .

将糖和水放入罐中，用火搅拌，直到糖溶解。

[bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['skɪmɪŋ] [wel] .
Boil five minutes , skimming well .
熬 五 分钟 , 撇脂 出色地 .

煮沸五分钟，撇去浮沫。

[pʊt] [ðə; ði] [dreɪnd] [griːn] ['geɪdʒɪz][ɪn] [ðɪs] ['sɪrəp][ænd; ənd] [kʊk] ['dʒentli][fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Put the drained green gages in this sirup and cook gently for twenty minutes .
放 这 排水 绿色的 量规 在 这 糖浆 和 厨师 轻轻地 为了 二十 分钟 .

将沥干水分的青梅放入糖浆中，小火慢煮二十分钟。

[pʊt] [ɪn]['sterəlaɪzd] [dʒɑːz] .
Put in sterilized jars .
放 在 已灭菌 罐子 .

放入已消毒的罐子中。

['ʌðə(r)] [plʌmz] [meɪ] [biː; bi] [prɪ'zɜːvd] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænə(r)] .
Other plums may be preserved in the same manner .
其他 李子 可能 是 保存完好 在 这 相同的 方式 .

其他品种的李子也可以用同样的方法保存。

[ðə; ði] [skɪnz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm] [waɪt] [plʌmz] .
The skins should be removed from white plums .
这 皮肤 应该 是 已移除 从 白色的 李子 .

白李子的皮应该去掉。

[kwɪns] .
QUINCES .
榅桲 .

十五岁。

[fɔːr] [kwɔːts] [ɒv; əv] [pεə] , ['kwɔːtəd] , [ænd; ənd] [kɔːd] [kwɪns] .
4 quarts of pared , quartered , and cored quinces .
4 夸脱 的 精简 , 四分 , 和 核心 榅桲 .

4夸脱去皮、切成四瓣、去核的榅桲。

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
2 quarts of sugar .
2 夸脱 的 糖 .

2夸脱糖。

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
1 quart of water .
1 夸脱 的 水 .

1夸脱水。

[bɔɪl] [ðə; ði] [fruːt] [ɪn] [klɪə(r)] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['tendə(r)] , [ðen] [skɪm] [aʊt] [ænd; ənd] [dreɪn] .
Boil the fruit in clear water until it is tender , then skim out and drain .
熬 这 水果 在 清除 水 直到 它 是 投标 , 然后 撇去 出去 和 流走 .

将水果放入清水中煮至软烂，然后撇去浮沫并沥干水分。

[pʊt] [ðə; ði] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] ;
Put the 2 quarts of sugar and 1 quart of water in the preserving kettle ;
放 这 2 夸脱 的 糖 和 1 夸脱 的 水 在 这 保存 壶 ;

将 2 夸脱糖和 1 夸脱水放入腌制锅中；

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] [dɪ'zɒlvd] .
stir until the sugar is dissolved .
搅拌 直到 这 糖 是 溶解 .

搅拌至糖完全溶解。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [hiːt] ['sləʊli] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
Let it heat slowly to the boiling point .
让 它 热 缓慢地 到 这 沸腾 观点 .

慢慢加热至沸点。

[skɪm] [wel] [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Skim well and boil for twenty minutes .
撇去 出色地 和 熬 为了 二十 分钟 .

撇去浮沫，煮沸二十分钟。

[pɔː(r)] [wʌn] - [hɑːf] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['sɪrəp] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sekənd] ['ket(ə)l] .
Pour one - half of the sirup into a second kettle .
倒 一 - 一半 的 这 糖浆 进入 一个 第二 壶 .

将一半糖浆倒入第二个锅中。

[pʊt] [wʌn] - [hɑːf] [ɒv; əv] [ðə; ði] [kʊkt] [ænd; ənd] [dreɪnd] [fruːt] ['ɪntuː] [iːtʃ] ['ket(ə)l] .
Put one - half of the cooked and drained fruit into each kettle .
放 一 - 一半 的 这 煮熟 和 排水 水果 进入 每个 壶 .

将一半煮熟沥干的水果放入每个水壶中。

['sɪmə(r)] ['dʒentli] [fɔː(r); fə(r)] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] , [ðen] [pʊt] [ɪn] ['sterəlaɪzd] [dʒɑːz] .
Simmer gently for half an hour , then put in sterilized jars .
煨 轻轻地 为了 一半 一个 小时 , 然后 放 在 已灭菌 罐子 .

小火慢炖半小时，然后装入已消毒的罐子中。

[ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [fruːt] [wɒz; wəz] [bɔɪld] [kæn; kən] [biː; bi] [juːst] [wɪð] [ðə; ði] ['peərɪŋz] ,
The water in which the fruit was boiled can be used with the parings ,
这 水 在 哪个 这 水果 曾是 煮沸 能 是 用过的 和 这 配对 ,

煮水果的水可以用来煮果皮。

[kɔːrz] , [ænd; ənd] ['nɑːli] [fruːt] [tuː; tə] [meɪk] ['dʒeli] .
cores , and gnarly fruit to make jelly .
核心 , 和 粗糙的 水果 到 制作 果冻 .

果核和形状奇特的果实可以用来做果冻。

[fruːt] [pjʊ'reɪz] .
FRUIT PURÉES .
水果 果泥 .

果泥。

[pjʊ'reɪz] [ɒv; əv] [fruːt] [ɑː(r); ə(r)] [ɪn] [ðə; ði] ['neɪtʃə(r)] [ɒv; əv] ['mɑːməleɪd] , [bʌt; bət] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [kʊkt] [səʊ] [lɒŋ] ,
Purées of fruit are in the nature of marmalades , but they are not cooked so long ,
果泥 的 水果 是 在 这 自然 的 果酱 , 但 他们 是 不是 煮熟 所以 长的 ,

果泥的性质与果酱类似，但烹煮时间没有那么长。

[ænd; ənd] [səʊ] [rɪ'teɪn] [mɔː(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['nætʃ(ə)rəl] ['fleɪvə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fruːt] . [-]
and so retain more of the natural flavor of the fruit . [23]
和 所以 保持 更多的 的 这 自然的 味道 的 这 水果 . [-]

因此能更好地保留水果的天然风味。[23]

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] [pə'tɪkjələli] [naɪs] [wei] [tuː; tə] [prɪ'zɜːv] [ðə; ði] [smɔːl] , ['siːdi] [fruːts] ,
This is a particularly nice way to preserve the small , seedy fruits ,
这 是 一个 特别 好的 方式 到 保存 这 小的 , 肮脏的 水果 ,

这是一种特别好的保存小型多籽水果的方法。

[wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)] [tuː; tə] [biː; bi] [juːst] [ɪn] ['pʊdɪŋz] , [keɪk] , [ænd; ənd] ['frəʊz(ə)n] [dɪ'zɜːts] .
which are to be used in puddings , cake , and frozen desserts .
哪个 是 到 是 用过的 在 布丁 , 蛋糕 , 和 冷冻 甜点 .

这些产品将用于制作布丁、蛋糕和冷冻甜点。

[friː] [ðə; ði] [fruːt] [frɒm; frəm] [liːvz] , [stemz] , [ænd; ənd] [dɪ'keɪd] ['pɔːʃənz] .
Free the fruit from leaves , stems , and decayed portions .
自由的 这 水果 从 树叶 , 茎 , 和 腐烂的 部分 .

将果实上的叶子、茎和腐烂部分去除。

['piːtʃɪz] [ænd; ənd] [plʌmz] [ʃʊd; ʃəd] [hæv; həv] [ðə; ði] [skɪnz] [ænd; ənd] [stəʊnz] [rɪ'muːvd] .
Peaches and plums should have the skins and stones removed .
桃子 和 李子 应该 有 这 皮肤 和 石头 已移除 .

桃子和李子应该去皮去核。

[rʌb] [ðə; ði] [fruːt] [θruː] [ə; eɪ] [pjʊ'reɪ] [sɪv] .
Rub the fruit through a purée sieve .
擦 这 水果 通过 一个 菜泥 筛 .

将水果揉搓过果泥筛。

[tuː; tə] [iːtʃ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [streɪnd] [fruːt] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['ʃʊɡə(r)] .
To each quart of the strained fruit add a pint of sugar .
到 每个 夸脱 的 这 紧张 水果 添加 一个 品脱 的 糖 .

每夸脱滤出的果浆中加入一品脱糖。

[pæk] [ɪn] ['sterəlaɪzd] [dʒ'ɑːz] .
Pack in sterilized jars .
盒 在 已灭菌 罐子 .

装入已消毒的玻璃罐中。

[pʊt] [ðə; ði] ['kʌvəz] ['luːsli] [ɒn] [ðə; ði] [dʒ'ɑːz] .
Put the covers loosely on the jars .
放 这 封面 松散地 在 这 罐子 .

把盖子松松地盖在罐子上。

[pleɪs] [ðə; ði] [dʒ'ɑːz] [ɒn] [ðə; ði] [ræk] [ɪn] [ðə; ði] ['bɔɪlə(r)] .
Place the jars on the rack in the boiler .
地方 这 罐子 在 这 架子 在 这 锅炉 .

将罐子放在锅炉内的架子上。

[pɔː(r)] [ɪn] [ɪ'nʌf] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [kʌm] [hɑːf] [wei] [ʌp] [ðə; ði] [saɪdz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dʒ'ɑːz] .
Pour in enough cold water to come half way up the sides of the jars .
倒 在 足够的 寒冷的 水 到 来 一半 方式 向上 这 侧面 的 这 罐子 .

倒入足够的冷水，使水位达到罐子侧面的一半。

[hiːt] ['grædʒuəli] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ænd; ənd] [bɔɪl] ['θɜːti] ['mɪnɪts] ,
Heat gradually to the boiling point and boil thirty minutes ,
热 逐步地 到 这 沸腾 观点 和 熬 三十 分钟 ,

慢慢加热至沸腾，煮沸三十分钟。

['kaʊntɪŋ] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [taɪm] [wen] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['bʌb(ə)l] .
counting from the time when the water begins to bubble .
计数 从 这 时间 什么时候 这 水 开始 到 气泡 .

从水开始冒泡的时候开始计时。

[hæv; həv] [sʌm; səm] ['bɔɪlɪŋ] ['sɪrəp] ['redi] .
Have some boiling sirup ready .
有 一些 沸腾 糖浆 准备好 .

准备一些沸腾的糖浆。

[æz; əz] [iːtʃ] [dʒɑː(r)] [ɪz] ['teɪkən] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['bɔɪlə(r)] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)]
As each jar is taken from the boiler put it in a pan of hot water
作为 每个 罐 是 已采取 从 这 锅炉 放 它 在 一个 平底锅 的 热的 水
[ænd; ənd] [fɪl] [ʌp] [wɪð] [ðə; ði] [hɒt] ['sɪrəp] .
and fill up with the hot sirup .
和 充满 向上 和 这 热的 糖浆 .

将每个罐子从锅炉中取出后，放入一锅热水中，然后倒入热糖浆。

[siːl] [æt; ət] [wʌns] .
Seal at once .
海豹 在 一次 .

立即密封。

['mɑːməleɪd] .
MARMALADES .
果酱 .

果酱。

['mɑːməleɪd] [rɪ'kwaɪə(r)] [greɪt] [keə(r)] [waɪl] ['kʊkɪŋ] [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [nəʊ] ['mɔɪstʃə(r)] [ɪz] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðə; ði]
Marmalades require great care while cooking because no moisture is added to the
果酱 要求 伟大的 关心 尽管 烹饪 因为 不 水分 是 额外 到 这
[fruːt] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] .
fruit and sugar .
水果 和 糖 .

制作果酱时需要格外小心，因为水果和糖中不能添加任何水分。

[ɪf] [ðə; ði] ['mɑːməleɪd] [ɪz] [meɪd] [frɒm; frəm] ['beriz] [ðə; ði] [fruːt] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [rʌbd] [θruː] [ə; eɪ]
If the marmalade is made from berries the fruit should be rubbed through a
如果 这 果酱 是 制成 从 浆果 这 水果 应该 是 摩擦 通过 一个
[sɪv] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [siːdz] .
sieve to remove the seeds .
筛 到 消除 这 种子 .

如果果酱是用浆果制成的，应该将水果用筛子筛一下，去除籽。

[ɪf] [lɑːdʒ] [fruːt] [ɪz] [juːst] [hæv; həv] [ˌaɪ 'tiː] [wɒʃt] , [pɛə] , [kɔːd] , [ænd; ənd] ['kwɔːtəd] .
If large fruit is used have it washed , pared , cored , and quartered .
如果 大的 水果 是 用过的 有 它 洗过 , 精简 , 核心 , 和 四分 .

如果使用较大的水果，则需将其洗净、削皮、去核、切成四瓣。

['meʒə(r)] [ðə; ði] [fruːt] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] , [ə'laʊɪŋ] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [tuː; tə] [iːtʃ] [kwɔːt] [ɒv; əv]
Measure the fruit and sugar , allowing one pint of sugar to each quart of
措施 这 水果 和 糖 , 允许 一 品脱 的 糖 到 每个 夸脱 的
[fruːt] .
fruit .
水果 .

称量水果和糖，每夸脱水果配一品脱糖。

[rɪns] [ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] [wɪð] [kəʊld]['wɔːtə(r)] [ðæt] [ðeə(r)] [meɪ] [biː; bi][ə; eɪ] [slaɪt] [kəʊt][ɒv; əv]
Rinse the preserving kettle with cold water that there may be a slight coat of
冲洗 这 保存 壶 和 寒冷的 水 那 那里 可能 是 一个 轻微 外套 的
['mɔɪstʃə(r)][ɒn][ðə; ði][saɪdz][ænd; ənd] ['bɒtəm] .
moisture on the sides and bottom .
水分 在 这 侧面 和 底部 .

用冷水冲洗保鲜壶，壶身侧面和底部可能会有一层薄薄的水汽。

[pʊt] [ɔːl'tɜːnət] ['leɪəz] [ɒv; əv][fruːt][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][ɪn][ðə; ði]['ket(ə)l] , ['hævɪŋ] [ðə; ði][fɜːst]['leɪə(r)][fruːt] .
Put alternate layers of fruit and sugar in the kettle , having the first layer fruit .
放 备用 层 的 水果 和 糖 在 这 壶 , 拥有 这 第一的 层 水果 .

在锅里交替放入水果和糖，最下面一层放水果。

[hiːt] ['sləʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .
Heat slowly , stirring frequently .
热 缓慢地 , 搅拌 频繁地 .

小火加热，并经常搅拌。

[waɪl] ['stɜːrɪŋ] , [breɪk] [ʌp][ðə; ði][fruːt][æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] .
While stirring , break up the fruit as much as possible .
尽管 搅拌 , 休息 向上 这 水果 作为 很多 作为 可能的 .

搅拌时，尽量将水果搅碎。

[kʊk] [ə'baʊt] [tuː] ['aʊəz] , [ðen] [pʊt][ɪn][smɔːl]['sterəlaɪzd][dʒ'ɑːz] .
Cook about two hours , then put in small sterilized jars .
厨师 关于 二 小时 , 然后 放 在 小的 已灭菌 罐子 .

煮约两小时，然后装入已消毒的小罐子中。

[fruːt] [prɪ'zɜːvd] [ɪn] [greɪp] [dʒuːs] .
FRUIT PRESERVED IN GRAPE JUICE .
水果 保存完好 在 葡萄 汁 .

葡萄汁腌制水果。

['eni] [kaɪnd][ɒv; əv][fruːt][kæn; kən][biː; bi] [prɪ'zɜːvd] [baɪ] [ðɪs] ['meθəd] , [bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [pə'tɪkjələli]
Any kind of fruit can be preserved by this method , but it is particularly
任何 种类 的 水果 能 是 保存完好 经过 这 方法 , 但 它 是 特别
[gʊd] [fɔː(r); fə(r)] ['æplz] ,
good for apples ,
好的 为了 苹果 ,

任何种类的水果都可以用这种方法保存，但对苹果尤其有效。

[peəz] , [ænd; ənd] [swiːt] [plʌmz] .
pears , and sweet plums .
梨 , 和 甜的 李子 .

梨和甜李子。

[nəʊ]['ʃʊgə(r)] [niːd] [biː; bi] [juːst] [ɪn] [ðɪs] ['prəʊses] .
No sugar need be used in this process .
不 糖 需要 是 用过的 在 这 过程 .

此过程中无需使用糖。

[bɔɪl] [sɪks] [kwɔːts] [ɒv; əv] [greɪp] [dʒuːs][ɪn][æn; ən]['əʊpən] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] ,
Boil 6 quarts of grape juice in an open preserving kettle ,
熬 6 夸脱 的 葡萄 汁 在 一个 打开 保存 壶 ,

在敞口的罐装食品锅中煮沸6夸脱葡萄汁，

[ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [rɪ'djuːst] [tuː; tə][fɔːr] [kwɔːts] .
until it is reduced to 4 quarts .
直到 它 是 减少 到 4 夸脱 .

直到减少到 4 夸脱。

[hæv; həv][ðə; ði][fruːt] [wɒʃt] [ænd; ənd] [pɛə] , [ænd; ənd] , [ɪf] ['æplz] [ɔː(r)] [peəz] , ['kwɔːtəd] [ænd; ənd] [kɔːd] .
Have the fruit washed and pared , and , if apples or pears , quartered and cored .
有 这 水果 洗过 和 精简 , 和 , 如果 苹果 或者 梨 , 四分 和 核心 .

将水果洗净去皮，如果是苹果或梨，则切成四瓣并去核。

[pʊt] [ðə; ði] [prɪ'peəd] [fruːt] [ɪn] [ə; eɪ] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] ['dʒenərəsli] [wɪð] [ðə; ði] [bɔɪld] [greɪp] [dʒuːs] .
Put the prepared fruit in a preserving kettle and cover generously with the boiled grape juice .
放 这 准备 水果 在 一个 保存 壶 和 覆盖 慷慨地 和 这 煮沸 葡萄 汁 .

将处理好的水果放入果酱锅中，并倒入足量的煮沸的葡萄汁，完全覆盖水果。

[bɔɪl] ['dʒentli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [fruːt] [ɪz] [klɪə(r)] [ænd; ənd] ['tendə(r)] , [ðen] [pʊt] [ɪn] ['sterəlaɪzd] [dʒ'ɑːz] .
Boil gently until the fruit is clear and tender , then put in sterilized jars .
熬 轻轻地 直到 这 水果 是 清除 和 投标 , 然后 放 在 已灭菌 罐子 .

小火煮至水果透明软嫩，然后装入消毒过的罐子中。

[bɔɪld] ['saɪdə(r)] .
BOILED CIDER .
煮沸 苹果酒 .

煮苹果酒。

[wen] [ðə; ði] ['æp(ə)l] [krɒp] [ɪz] [ə'bʌndənt] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['saɪdə(r)] [ɪz] [meɪd] ,
When the apple crop is abundant and a large quantity of cider is made ,
什么时候 这 苹果 庄稼 是 丰富 和 一个 大的 数量 的 苹果酒 是 制成 ,

当苹果丰收并酿造大量苹果酒时，

[ðə; ði] ['haʊskiːpə(r)] [wɪl] [faɪnd] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [hɜː(r); hə(r)] [əd'vɑːntɪdʒ] [tuː; tə] [pʊt] [ʌp] [ə; eɪ] ['dʒenərəs] [sə'plaɪ] [ɒv; əv] [bɔɪld] ['saɪdə(r)] .
the housekeeper will find it to her advantage to put up a generous supply of boiled cider .
这 管家 将要 寻找 它 到 她 优势 到 放 向上 一个 慷慨的 供应 的 煮沸 苹果酒 .

管家如果能储备充足的煮苹果酒，对她来说是有利的。

[sʌtʃ] ['saɪdə(r)] ['greɪtli] [ɪm'pruːvz] [mɪns] - [miːt] ,
Such cider greatly improves mince - meat ,
这样的 苹果酒 非常 改善 剁碎 - 肉 ,

这种苹果酒能大大提升肉馅的口感。

[ænd; ənd] [kæn; kən] [biː; bi] [juːst] [æt; ət] ['eni] [taɪm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [jɪə(r)] [tuː; tə] [meɪk] ['saɪdə(r)] ['æp(ə)l] [sɔːs] .
and can be used at any time of the year to make cider apple sauce .
和 能 是 用过的 在 任何 时间 的 这 年 到 制作 苹果酒 苹果 酱 .

一年四季都可以用来制作苹果酒苹果酱。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['ɔːlsəʊ] [ə; eɪ] [gʊd] ['selɪŋ] ['ɑːtɪk(ə)l] .
It is also a good selling article .
它 是 还 一个 好的 销售 文章 .

这也是一篇很好的推销文章。

[ðə; ði] ['saɪdə(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['bɔɪlɪŋ] [mʌst; məst] [biː; bi] ['pɜːfɪktli] [freʃ] [ænd; ənd] [swiːt] .
The cider for boiling must be perfectly fresh and sweet .
这 苹果酒 为了 沸腾 必须 是 完美 新鲜的 和 甜的 .

用来煮沸的苹果酒必须非常新鲜香甜。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] , ['əʊpən] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [rɪ'djuːst] [wʌn] - [hɑːf] . [-]
Put it in a large , open preserving kettle and boil until it is reduced one - half . [24]
放 它 在 一个 大的 , 打开 保存 壶 和 熬 直到 它 是 减少 一 - 一半 . [-]

将其放入一个大的敞口罐中煮沸，直到减少一半。[24]

[skɪm] ['friːkwəntli] [waɪl] ['bɔɪlɪŋ] .
Skim frequently while boiling .
撇去 频繁地 尽管 沸腾 .

煮沸过程中要经常撇去浮沫。

[duː; də] [nɒt] [hæv; həv] [ðə; ði] ['ket(ə)l] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] [tuː] - [θɜːdz] [fʊl] .
Do not have the kettle more than two - thirds full .
做 不是 有 这 壶 更多的 比 二 - 三分之一 满的 .

水壶里的水不要超过三分之二。

[pʊt] [ɪn] ['bɒtlz] [ɔː(r)] [stəʊn] [dʒʌgz] .
Put in bottles or stone jugs .
放 在 瓶子 或者 石头 水罐 .

装入瓶子或石罐中。

['saɪdə(r)] ['æp(ə)l] [sɔːs] .
CIDER APPLE SAUCE .
苹果酒 苹果 酱 .

苹果酒苹果酱。

[faɪv] [kwɔːts] [ɒv; əv] [bɔɪld] ['saɪdə(r)] .
5 quarts of boiled cider .
5 夸脱 的 煮沸 苹果酒 .

5夸脱煮沸的苹果酒。

[eit] [kwɔːts] [ɒv; əv] [pɛə] , ['kwɔːtəd] , [ænd; ənd] [kɔːd] [swiːt] ['æplz] .
8 quarts of pared , quartered , and cored sweet apples .
8 夸脱 的 精简 , 四分 , 和 核心 甜的 苹果 .

8夸脱去皮、切块、去核的甜苹果。

[pʊt] [ðə; ði] [fruːt] [ɪn] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] [ðə; ði] [bɔɪld] ['saɪdə(r)] .
Put the fruit in a large preserving kettle and cover with the boiled cider .
放 这 水果 在 一个 大的 保存 壶 和 覆盖 和 这 煮沸 苹果酒 .

将水果放入一个大的果酱锅中，然后用煮沸的苹果酒覆盖。

[kʊk] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)] [klɪə(r)] [ænd; ənd] ['tendə(r)] .
Cook slowly until the apples are clear and tender .
厨师 缓慢地 直到 这 苹果 是 清除 和 投标 .

小火慢煮，直到苹果变得透明软嫩。

[tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːnɪŋ] , [pleɪs] [ðə; ði] ['ket(ə)l] [ɒn] [æn; ən] ['aɪən] ['traɪpɒd] [ɔː(r)] [rɪŋ] .
To prevent burning , place the kettle on an iron tripod or ring .
到 防止 燃烧 , 地方 这 壶 在 一个 铁 三脚架 或者 戒指 .

为防止烧焦，请将水壶放在铁三脚架或铁环上。

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)] [frɒm; frəm] [tuː] [tuː; tə] [θriː] ['aʊəz] [tuː; tə] [kʊk] [ðə; ði] ['æplz] .
It will require from two to three hours to cook the apples .
它 将要 要求 从 二 到 三 小时 到 厨师 这 苹果 .

煮苹果需要两到三个小时。

[ɪf] [juː; jʊ][faɪnd][ˌaɪ ˈtiː] [ˈnesəsəri] [tuː; tə][stɜː(r)][ðə; ði] [sɔːs] [biː; bi][ˈkeəf(ə)l][tuː; tə] [breɪk] [ðə; ði] [ˈæplz]
If you find it necessary to stir the sauce be careful to break the apples
如果 你 寻找 它 必要的 到 搅拌 这 酱 是 小心 到 休息 这 苹果
[æz; əz][ˈlɪt(ə)l][æz; əz][ˈpɒsəb(ə)l] .
as little as possible .
作为 小的 作为 可能的 .

如果需要搅拌酱汁，请尽量不要把苹果弄碎。

[wen] [ðə; ði] [sɔːs] [ɪz] [kʊkt] , [pʊt] [ɪn] [ˈsterəlaɪzd] [dʒˈɑːz] .
When the sauce is cooked , put in sterilized jars .
什么时候 这 酱 是 煮熟 , 放 在 已灭菌 罐子 .

酱汁煮好后，装入已消毒的罐子中。

[ɪn][ðə; ði] [leɪt] [sprɪŋ] , [wen] [ˈkʊkɪŋ] [ˈæplz] [hæv; həv] [lɒst] [mʌtʃ] [ɒv; əv][ðeə(r)][ˈfleɪvə(r)][ænd; ənd]
In the late spring , when cooking apples have lost much of their flavor and
在 这 晚的 春天 , 什么时候 烹饪 苹果 有 丢失的 很多 的 他们的 味道 和
[əˈsɪdəti] ,
acidity ,
酸度 ,

春末时节，当烹饪苹果失去大部分风味和酸度时，

[æn; ən] [ˈæpɪtaɪzɪŋ] [sɔːs] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [baɪ] [ˈstjuːɪŋ] [ðem; ðəm] [wɪð] [daɪˈluːtɪd] [bɔɪld] [ˈsaɪdə(r)] ,
an appetizing sauce may be made by stewing them with diluted boiled cider ,
一个 令人垂涎的 酱 可能 是 制成 经过 炖 他们 和 稀 煮沸 苹果酒 ,

将它们与稀释的煮沸苹果酒一起炖煮，可以制成美味的酱汁。

[ˈjuːzɪŋ][wʌn] [ˈkʌpfʊl] [ɒv; əv] [ˈsaɪdə(r)][tuː; tə][θriː][ɒv; əv][ˈwɔːtə(r)] .
using 1 cupful of cider to 3 of water .
使用 1 一杯 的 苹果酒 到 3 的 水 .

使用 1 杯苹果酒兑 3 杯水。

[ˈsaɪdə(r)][peə(r)] [sɔːs] .
CIDER PEAR SAUCE .
苹果酒 梨 酱 .

苹果酒梨酱。

[ˈkʊkɪŋ] [peəz] [meɪ] [biː; bi] [prɪˈzɜːvd] [ɪn] [bɔɪld] [ˈsaɪdə(r)][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [swiːt] [ˈæplz] .
Cooking pears may be preserved in boiled cider the same as sweet apples .
烹饪 梨 可能 是 保存完好 在 煮沸 苹果酒 这 相同的 作为 甜的 苹果 .

烹饪梨可以像甜苹果一样用煮沸的苹果酒保存。

[ɪf] [wʌn] [prɪˈfɜːz] [ðə; ði] [sɔːs] [les] [ˈsaʊə(r)] ,
If one prefers the sauce less sour ,
如果 一 偏好 这 酱 较少的 酸的 ,

如果喜欢酸味淡一些的酱汁，

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv][ˈʃʊgə(r)] [meɪ] [biː; bi] [ˈædɪd] [tuː; tə] [iːtʃ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [bɔɪld] [ˈsaɪdə(r)] .
1 pint of sugar may be added to each quart of boiled cider .
1 品脱 的 糖 可能 是 额外 到 每个 夸脱 的 煮沸 苹果酒 .

每夸脱煮沸的苹果酒可以加入1品脱糖。

[ˈmeθədz] [ɒv; əv] [ˈmeɪkɪŋ] [ˈdʒeli] .
METHODS OF MAKING JELLY .
方法 的 制作 果冻 .

制作果冻的方法。

[ɪn][nəʊ] [dɪˈpɑːtmənt] [ɒv; əv] [prɪˈzɜːrv] [dʌz] [ðə; ði] [ˈhaʊskiːpə(r)] [fiːl] [les] [ʃʊə(r)][ɒv; əv][ðə; ði] [rɪˈzʌlt]
In no department of preserving does the housekeeper feel less sure of the result
在 不 部门 的 保存 做 这 管家 感觉 较少的 当然 的 这 结果
[ðæn; ðən][ɪn][ˈdʒeli] [ˈmeɪkɪŋ] .
than in jelly making .
比 在 果冻 制作 .

在所有食物保存方法中，最让管家感到不确定的是制作果冻。

[ðə; ði] [ruːl] [ðæt] [wɜːks] ['pɜːfɪktli] [wʌn] [taɪm] [feɪlz] [ə'nʌðə(r)] [taɪm] .
The rule that works perfectly one time fails another time .
这 规则 那 作品 完美 一 时间 失败 其他 时间 .

一条规则如果一次奏效，另一次却会失效。

[waɪ] [ðɪs] [ɪz] [səʊ] [ðə; ði] ['ævərɪdʒ] ['haʊskiːpə(r)] [dʌz] [nɒt] [nəʊ] ;
Why this is so the average housekeeper does not know ;
为什么 这 是 所以 这 平均的 管家 做 不是 知道 ;

一般家政人员并不知道这是为什么；

[səʊ] [ðeə(r)] [ɪz] ['nɪəli] ['ɔːlweɪz] [æn; ən] ['elɪmənt] [ɒv; əv] [ʌn'sɜːt(ə)nti] [æz; əz] [tuː; tə] [ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ɒv; əv]
so there is nearly always an element of uncertainty as to the result of
所以 那里 是 几乎 总是 一个 元素 的 不确定 作为 到 这 结果 的
[ðə; ði] [wɜːk] .
the work .
这 工作 .

因此，这项工作的结果几乎总是存在一定程度的不确定性。

[ðiːz] [tuː] ['kwestʃənz] [ɑː(r); ə(r)] ['biːɪŋ] ['kɒnstəntli] [ɑːskt] : " [waɪ] [dʌz] [nɒt] [maɪ] ['dʒeli] ['hɑːd(ə)n] ? "
These two questions are being constantly asked : " Why does not my jelly harden ? "
这些 二 问题 是 存在 不断地 问 : " 为什么 做 不是 我的 果冻 硬化 ? "

人们经常会问这两个问题：“为什么我的果冻不会凝固？”

" [wɒt] ['kɔːzɪz] [maɪ] ['dʒeli] [tuː; tə] ['kændi] ?
" What causes my jelly to candy ?
" 什么 原因 我的 果冻 到 糖果 ?

“是什么导致我的果冻变成糖果？”

" [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [æn; ən] ['iːzi] ['mætə(r)] [tuː; tə] [seɪ] [ðæt] [ðeə(r)] [ɪz] ['sʌmθɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] [kən'dɪʃn] [ɒv; əv] [ðə; ði]
" It is an easy matter to say that there is something in the condition of the
" 它 是 一个 简单的 事情 到 说 那 那里 是 某物 在 这 状况 的 这
[fruːt] ,
fruit ,
水果 ,

“说水果的状况有问题很容易，

[ɔː(r)] [ðæt] [ðə; ði] [fruːt] [dʒuːs] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] [wɜː(r); wə(r)] [kʊkt] [tuː] [ʃɔːt] [ɔː(r)] [tuː] [lɒŋ] [ə; eɪ] [taɪm]
or that the fruit juice and sugar were cooked too short or too long a time
或者 那 这 水果 汁 和 糖 是 煮熟 也 短的 或者 也 长的 一个 时间
.
.
.

或者果汁和糖熬煮的时间太短或太长。

[ðiːz] [ˌeksplə'neɪʃnz] [ɑː(r); ə(r)] ['ɒf(ə)n] [truː] ; [bʌt; bət] [ðeɪ] [duː; də] [nɒt] [help] [ðə; ði] [ɪn'kwaɪərə(r)] ,
These explanations are often true ; but they do not help the inquirer ,
这些 解释 是 经常 真的 ; 但 他们 做 不是 帮助 这 询问者 ,

这些解释通常是正确的；但它们对提问者没有帮助。

[sɪns] [æt; ət] ['ʌðə(r)] [taɪmz] [dʒʌst] [ðæt] [prə'pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [taɪm] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ]
since at other times just that proportion of sugar and time of cooking
自从 在 其他 时代 只是 那 部分 的 糖 和 时间 的 烹饪
[hæv; həv] ['gɪv(ə)n] ['pɜːfɪkt] ['dʒeli] .
have given perfect jelly .
有 给定 完美的 果冻 .

因为在其他情况下，同样的糖量和烹煮时间就能做出完美的果冻。

[ɪn][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['peɪdʒɪz][æn; ən] [ə'tempt] [ɪz] [meɪd] [tuː; tə] [gɪv] [ə; eɪ][klɪə(r)][ˌekspləˈneɪʃ(ə)n][ɒv; əv]
In the following pages an attempt is made to give a clear explanation of
在 这 下列的 页面 一个 试图 是 制成 到 给 一个 清除 解释 的
[ðə; ði]['prɪnsəp(ə)lz] [ˌʌndə'laɪɪŋ] [ðə; ði]['prəʊses][ɒv; əv]['dʒeli] ['meɪkɪŋ] .
the principles underlying the process of jelly making .
这 原则 潜在的 这 过程 的 果冻 制作 .

接下来的几页将尝试对果冻制作过程的基本原理进行清晰的解释。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [bɪ'liːvd] [ðæt] [ðə; ði] ['wɪmɪn] [huː] ['stʌdi] [ðɪs] ['keəfəli] [wɪl] [faɪnd][ðə; ði] [kiː] [tuː; tə]
It is believed that the women who study this carefully will find the key to
它 是 相信 那 这 女性 WHO 学习 这 小心 将要 寻找 这 钥匙 到
[ʌn'veəriɪŋ] [sək'ses] [ɪn] [ðɪs] [brɑːntʃ] [ɒv; əv] [prɪ'zɜːrv] .
unvarying success in this branch of preserving .
不变的 成功 在 这 分支 的 保存 .

人们相信，认真研究这方面的女性将找到在这个保存领域取得持续成功的关键。

['pektɪn] , ['pekˌtəʊz] , ['pekteɪs] .
PECTIN , PECTOSE , PECTASE .
果胶 , 果胶 , 果胶酶 .

果胶、果糖、果胶酶。

[ɪn][ɔːl] [fruːts] , [wen] [raɪp][ɔː(r)] ['nɪəli] [səʊ] , [ðeə(r)][ɪz] [faʊnd] ['pektɪn] ,
In all fruits , when ripe or nearly so , there is found pectin ,
在 全部 水果 , 什么时候 成熟 或者 几乎 所以 , 那里 是 成立 果胶 ,

所有水果在成熟或接近成熟时都含有果胶。

[ə; eɪ][ˌkɑːbəʊ'haɪdreɪt] ['sʌmwɒt] ['sɪmələ(r)][ɪn][ɪts] ['prɒpətiz] [tuː; tə] [stɑːtʃ] .
a carbohydrate somewhat similar in its properties to starch .
一个 糖类 有些 相似的 在 它是 特性 到 淀粉 .

一种性质与淀粉有些相似的碳水化合物。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ɒv; əv] [ðɪs] ['sʌbstəns] [ɪn][ðə; ði] [fruːt] [dʒuːs] [ðæt] [wiː; wi][ɑː(r); ə(r)]['eɪb(ə)l][tuː; tə]
It is because of this substance in the fruit juice that we are able to
它 是 因为 的 这 物质 在 这 水果 汁 那 我们 是 有能力的 到
[meɪk] ['dʒeli] .
make jelly .
制作 果冻 .

正是因为果汁中含有这种物质，我们才能制作果冻。

[wen] ['iːkwəl] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [fruːt][dʒuːs][ɑː(r); ə(r)] [kəm'baɪnd] [ænd; ənd][ðə; ði]
When equal quantities of sugar and fruit juice are combined and the
什么时候 平等的 数量 的 糖 和 水果 汁 是 合并 和 这
['mɪkstʃə(r)] [-]
mixture [25]
混合物 [-]

当等量的糖和果汁混合在一起时，混合物[25]

[ɪz] ['hiːtɪd] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [ʃɔːt] [taɪm] ,
is heated to the boiling point for a short time ,
是 加热 到 这 沸腾 观点 为了 一个 短的 时间 ,

短时间内加热至沸点，

[ðə; ði]['pektɪn][ɪn][ðə; ði] [fruːt] [dʒɪ'lætɪnaɪz] [ðə; ði] [mæs] .
the pectin in the fruit gelatinizes the mass .
这 果胶 在 这 水果 凝胶化 这 大量的 .

水果中的果胶使果肉凝胶化。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɪm'pɔːt(ə)nt] [ðæt] [ðə; ði]['dʒeli]['meɪkə(r)][ʃʊd; ʃəd] [ˌʌndə'stænd] [wen] [ðɪs] [dʒə'læti,naiz]['eɪdʒənt]
It is important that the jelly maker should understand when this gelatinizing agent
它 是 重要的 那 这 果冻 制造商 应该 理解 什么时候 这 凝胶化 代理人
[ɪz][æt; ət][ɪts] [best] .
is at its best .
是 在 它是 最好的 .

果冻制作者必须了解这种凝胶剂的最佳使用时机。

['pekˌtəʊz][ænd; ənd] ['pekteɪs] ['ɔːlweɪz] [ɪg'zɪst][ɪn][ðə; ði][ˌʌn'raɪp] [fruːt] .
Pectose and pectase always exist in the unripe fruit .
果胶 和 果胶酶 总是 存在 在 这 生 水果 .

未成熟的果实中总是含有果胶和果胶酶。

[æz; əz][ðə; ði] [fruːt] ['raipən][ðə; ði] ['pekteɪs] [ækts][ə'pɒn][ðə; ði]['pekˌtəʊz] , [wɪtʃ] [ɪz][ɪn'sɒljəb(ə)l][ɪn]['wɔːtə(r)]
As the fruit ripens the pectase acts upon the pectose , which is insoluble in water
作为 这 水果 成熟 这 果胶酶 行为 之上 这 果胶 , 哪个 是 不溶 在 水
,
,
,

随着水果成熟，果胶酶会分解不溶于水的果胶。

[kən'vɜːrt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː]['pektɪn] , [wɪtʃ] [ɪz]['sɒljəb(ə)l] .
converting it into pectin , which is soluble .
转换 它 进入 果胶 , 哪个 是 可溶 .

将其转化为可溶性果胶。

['pektɪn][ɪz][æt; ət][ɪts] [best] [wen] [ðə; ði] [fruːt] [ɪz][dʒʌst] [raɪp] [ɔː(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [bɪ'fɔː(r)] .
Pectin is at its best when the fruit is just ripe or a little before .
果胶 是 在 它是 最好的 什么时候 这 水果 是 只是 成熟 或者 一个 小的 前 .

水果刚好成熟或略微未成熟时，果胶的含量最高。

[ɪf] [ðə; ði][dʒuːs][fəː'ment, 'fəːment] , [ɔː(r)][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði]['dʒeli][ɪz] [kən'tɪnjuːd] [tuː] [lɒŋ] ,
If the juice ferments , or the cooking of the jelly is continued too long ,
如果 这 汁 发酵 , 或者 这 烹饪 的 这 果冻 是 持续 也 长的 ,

如果果汁发酵，或者果冻熬制时间过长，

[ðə; ði]['pektɪn] [ˌʌndə'gəu] [ə; eɪ] [tʃeɪndʒ] [ænd; ənd]['luːzɪz][ɪts]['paʊə(r)][ɒv; əv][dʒə'læti,naiz] .
the pectin undergoes a change and loses its power of gelatinizing .
这 果胶 经历 一个 改变 和 失败 它是 力量 的 凝胶化 .

果胶发生变化，失去了糊化能力。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] , ['ðeəfɔː(r)] , [ɒv; əv][ðə; ði] ['greɪtɪst] [ɪm'pɔːt(ə)ns] [ðæt] [ðə; ði] [fruːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [freʃ] ,
It is , therefore , of the greatest importance that the fruit should be fresh ,
它 是 , 所以 , 的 这 最 重要性 那 这 水果 应该 是 新鲜的 ,

因此，水果新鲜至关重要。

[dʒʌst] [raɪp] [ɔː(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [ˌʌndə'raɪp] ,
just ripe or a little underripe ,
只是 成熟 或者 一个 小的 未成熟的 ,

刚好成熟或略微未成熟，

[ænd; ənd] [ðæt] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][dʒuːs][ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [biː; bi] [kən'tɪnjuːd] [tuː]
and that the boiling of the sugar and juice should not be continued too
和 那 这 沸腾 的 这 糖 和 汁 应该 不是 是 持续 也
[lɒŋ] .
long .
长的 .

糖和果汁的熬煮时间不宜过长。

[fruːts] ['veəri] [æz; əz][tuː; tə][ðə; ði] [k'wɒntɪtɪz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , ['æsɪd] , ['pektɪn] , [ænd; ənd] [gʌmz] [ɪn][ðeə(r)]
Fruits vary as to the quantities of sugar , acid , pectin , and gums in their
水果 各不相同 作为 到 这 数量 的 糖 ， 酸 ， 果胶 ， 和 牙龈 在 他们的
[ˌkɒmpə'zɪʃ(ə)n] .
composition .
作品 .

水果的成分中糖、酸、果胶和树胶的含量各不相同。

[sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði]['saʊə(r)] [fruːts] [kən'teɪn] [mɔː(r)]['ʃʊgə(r)][ðæn; ðən][duː; də][sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði]
Some of the sour fruits contain more sugar than do some of the
一些 的 这 酸的 水果 包含 更多的 糖 比 做 一些 的 这
['maɪldə(r)] - ['fleɪvəd] [fruːts] .
milder - flavored fruits .
较温和 - 调味 水果 .

有些酸味水果比一些味道较淡的水果含糖量更高。

['kʌrənts] , [fɔː(r); fə(r)][ɪg'zɑːmp(ə)l] , ['ɒf(ə)n] [kən'teɪn] [fɔː(r)][ɔː(r)] [faɪv] [taɪmz] [æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgə(r)][æz; əz]
Currants , for example , often contain four or five times as much sugar as
醋栗 ， 为了 例子 ， 经常 包含 四 或者 五 时代 作为 很多 糖 作为
[ðə; ði] [piːtʃ] .
the peach .
这 桃 .

例如，醋栗的含糖量通常是桃子的四到五倍。

[ðə; ði] [piːtʃ] [dʌz] [nɒt] [kən'teɪn] [səʊ] [mʌtʃ] [friː] ['æsɪd][ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [kən'teɪn] [ə; eɪ] [greɪt] [diːl]
The peach does not contain so much free acid and it does contain a great deal
这 桃 做 不是 包含 所以 很多 自由的 酸 和 它 做 包含 一个 伟大的 交易
[ɒv; əv]['pektɪn] ['bɒdɪz] ,
of pectin bodies ,
的 果胶 身体 ，

桃子所含的游离酸不多，但果胶体含量很高。

[wɪtʃ] [mɑːsk][ðə; ði]['æsɪd] ; [hens] , [ðə; ði] [kəm'pærətɪv] ['swiːtnəs] [ɒv; əv][ðə; ði][raɪp] [fruːt] .
which mask the acid ; hence , the comparative sweetness of the ripe fruit .
哪个 面具 这 酸 ； 因此 ， 这 比较 甜味 的 这 成熟 水果 .

这会掩盖酸味；因此，成熟水果会显得相对甜美。

[sɪ'lekʃ(ə)n] [ænd; ənd] ['hændlɪŋ] [ɒv; əv] [fruːt] [fɔː(r); fə(r)] ['dʒeli] ['meɪkɪŋ] .
SELECTION AND HANDLING OF FRUIT FOR JELLY MAKING .
选择 和 处理 的 水果 为了 果冻 制作 .

果冻制作中水果的选择和处理。

[æn; ən]['æsɪd] [fruːt] [ɪz][ðə; ði][məʊst]['suːtəb(ə)l][fɔː(r); fə(r)]['dʒeli] ['meɪkɪŋ] , [ðəʊ] [ɪn][sʌm; səm][ɒv; əv]
An acid fruit is the most suitable for jelly making , though in some of
一个 酸 水果 是 这 最多 合适的 为了 果冻 制作 ， 尽管 在 一些 的
[ðə; ði]['æsɪd] [fruːts] ,
the acid fruits ,
这 酸 水果 ，

酸性水果最适合用来制作果冻，尽管有些酸性水果......

[ðə; ði] ['strɔːbəri] , [fɔː(r); fə(r)][ɪg'zɑːmp(ə)l] ,
the strawberry , for example ,
这 草莓 ， 为了 例子 ，

例如，草莓

[ðə; ði]['kwɒntəti][ɒv; əv][ðə; ði]['dʒeli] - ['meɪkɪŋ] ['pektɪn][ɪz][səʊ] [smɔːl] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [meɪk]
the quantity of the jelly - making pectin is so small that it is difficult to make
这 数量 的 这 果冻 - 制作 果胶 是 所以 小的 那 它 是 难的 到 制作
['dʒeli] [wɪð] [ðɪs] [fruːt] .
jelly with this fruit .
果冻 和 这 水果 .

这种水果中果胶的含量非常少，因此很难用它制作果冻。

[ɪf] , [haʊ'evə(r)] ,
If , however ,
如果 , 然而 ,

然而，如果

[sʌm; səm] ['kʌrənt] [dʒuːs] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] ['strɔːbəri] [dʒuːs] [ə; eɪ] ['plez(ə)nt] ['dʒeli] [wɪl] [biː; bi] [ðə; ði] [rɪ'zʌlt] ;
some currant juice be added to the strawberry juice a pleasant jelly will be the result ;
一些 黑醋栗 汁 是 额外 到 这 草莓 汁 一个 令人愉快的 果冻 将要 是 这 结果 ;

在草莓汁中加入一些醋栗汁，就能得到美味的果冻；

[jet] , [ɒv; əv] [kɔːs] , [ðə; ði] ['fleɪvə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['strɔːbəri] [wɪl] [biː; bi] ['mɒdɪfaɪd] .
yet , of course , the flavor of the strawberry will be modified .
然而 , 的 课程 , 这 味道 的 这 草莓 将要 是 修改的 .

当然，草莓的味道会发生改变。

[hɪə(r)] [ɪz] [ə; eɪ] [lɪst] [ɒv; əv] [ðə; ði] [məʊst] [dɪ'zaɪərəb(ə)l] [fruːts] [fɔː(r); fə(r)] ['dʒeli] ['meɪkɪŋ] .
Here is a list of the most desirable fruits for jelly making .
这里 是 一个 列表 的 这 最多 理想 水果 为了 果冻 制作 .

以下是最适合制作果冻的水果列表。

[ðə; ði] ['veri] [best] [ɑː(r); ə(r)] ['gɪv(ə)n] [fɜːst] : ['kʌrənt] , [kræb] ['æp(ə)l] , ['æp(ə)l] , [kwɪns] , [greɪp] , ['blækbəri] , ['rɑːzbəri] , [piːtʃ] .
The very best are given first : Currant , crab apple , apple , quince , grape , blackberry , raspberry , peach .
这 非常 最好的 是 给定 第一的 : 黑醋栗 , 螃蟹 苹果 , 苹果 , 梓 , 葡萄 , 黑莓 , 覆盆子 , 桃 .

最好的水果先上桌：醋栗、野苹果、苹果、榲桲、葡萄、黑莓、覆盆子、桃子。

['æplz] [meɪk] [ə; eɪ] ['veri] [maɪld] ['dʒeli] , [ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] ['fleɪvəd] [wɪð] [fruːts] , ['flaʊəz] , [ɔː(r)] [s'paɪsɪz] .
Apples make a very mild jelly , and it may be flavored with fruits , flowers , or spices .
苹果 制作 一个 非常 温和的 果冻 , 和 它 可能 是 调味 和 水果 , 花朵 , 或者 香料 .

苹果可以做成味道很淡的果冻，还可以加入水果、鲜花或香料调味。

[ɪf] [ðə; ði] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)] ['æsɪd] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [nɒt] [əd'vaɪzəb(ə)l] [tuː; tə] [juːz] ['eni] ['fleɪvə(r)] .
If the apples are acid it is not advisable to use any flavor .
如果 这 苹果 是 酸 它 是 不是 建议 到 使用 任何 味道 .

如果苹果本身就很酸，就不建议添加任何调味剂。

['dʒuːsi] [fruːts] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['kʌrənts] , ['rɑːzbəriz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ʃʊd; ʃəd] [nɒt] [biː; bi] ['gæðəd] ['ɑːftə(r)] [ə; eɪ] [reɪn] ,
Juicy fruits , such as currants , raspberries , etc . , should not be gathered after a rain ,
多汁的 水果 , 这样的 作为 醋栗 , 覆盆子 , ETC . , 应该 不是 是 聚集 后 一个 雨 ,

雨后不宜采摘多汁的水果，例如醋栗、覆盆子等。

[fɔː(r); fə(r)] [ðeɪ] [wɪl] [hæv; həv] [əb'zɔːbd] [səʊ] [mʌtʃ] ['wɔːtə(r)] [æz; əz] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['dɪfɪkəlt] ,
for they will have absorbed so much water as to make it difficult ,
为了 他们 将要 有 吸收 所以 很多 水 作为 到 制作 它 难的 ,

因为它们会吸收大量的水分，以至于难以运输。

[wɪ'ðaʊt] [ɪk'sesɪv] ['bɔɪlɪŋ] , [tuː; tə] [get] [ðə; ði] [dʒuːs] [tuː; tə] ['dʒeli] .
without excessive boiling , to get the juice to jelly .
没有 过多的 沸腾 , 到 得到 这 汁 到 果冻 .

无需过度煮沸，即可使果汁凝固成果冻。

[ɪf] ['beriz] [ɑː(r); ə(r)]['sændi][ɔː(r)] ['dʌsti] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['nesəsəri] [tuː; tə] [wɒʃ] [ðem; ðəm] ,
If berries are sandy or dusty it will be necessary to wash them ,
如果 浆果 是 沙 或者 尘土飞扬 它 将要 是 必要的 到 洗 他们 ,

如果浆果沾有沙子或灰尘，则需要清洗。

[bʌt; bət][ðə; ði] [wɜːk] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [dʌn] ['veri] ['kwɪkli] [səʊ] [ðæt] [ðə; ði] [fruːt] [meɪ] [nɒt] [əb'zɔːb] [mʌtʃ]
but the work should be done very quickly so that the fruit may not absorb much
但 这 工作 应该 是 完毕 非常 迅速地 所以 那 这 水果 可能 不是 吸收 很多
['wɔːtə(r)] .
water .
水 .

但这项工作应该很快完成，以免水果吸收过多水分。

([siː] ['wɒʃɪŋ] [fruːt] , [piː] . - .)
(See washing fruit , p . 13 .)
(看 洗涤 水果 , p . - .)

（参见第13页“清洗水果”部分。）

[lɑːdʒ] [fruːts] , [sʌtʃ] [æz; əz] ['æplz] , ['piːtʃɪz] , [ænd; ənd] [peəz] , [mʌst; məst][biː; bi] [bɔɪld] [ɪn]['wɔːtə(r)]
Large fruits , such as apples , peaches , and pears , must be boiled in water
大的 水果 , 这样的 作为 苹果 , 桃子 , 和 梨 , 必须 是 煮沸 在 水
[ʌn'tɪl] [sɒft] .
until soft .
直到 柔软的 .

苹果、桃子、梨等个头较大的水果，必须用水煮至软烂。

[ðə; ði] [streɪnd] ['lɪkwɪd] [wɪl] [kən'teɪn] [ðə; ði] ['fleɪvərɪŋ] ['mætə(r)][ænd; ənd]['pektɪn] .
The strained liquid will contain the flavoring matter and pectin .
这 紧张 液体 将要 包含 这 调味 事情 和 果胶 .

过滤后的液体中将含有调味物质和果胶。

[ˌaɪ 'tiː] [rɪ'kwaɪəz] [mɔː(r)] [wɜːk] [ænd; ənd] [skɪl] [tuː; tə] [meɪk] ['dʒeliz] [frɒm; frəm][ðə; ði] [fruːts] [tuː; tə] [wɪtʃ]
It requires more work and skill to make jellies from the fruits to which
它 需要 更多的 工作 和 技能 到 制作 果冻 从 这 水果 到 哪个
['wɔːtə(r)][mʌst; məst][biː; bi] ['ædɪd] [ðæn; ðən][frɒm; frəm][ðə; ði]['dʒuːsi] [fruːts] .
water must be added than from the juicy fruits .
水 必须 是 额外 比 从 这 多汁的 水果 .

用需要加水的水果制作果冻比用多汁的水果制作果冻需要更多的工作和技巧。

[ɪf] [ðə; ði]['dʒuːsi] [fruːts] [ɑː(r); ə(r)] ['gæðəd] [æt; ət][ðə; ði]['prɒpə(r)] [taɪm] [wʌn] [meɪ] [biː; bi] ['nɪəli] [ʃʊə(r)]
If the juicy fruits are gathered at the proper time one may be nearly sure
如果 这 多汁的 水果 是 聚集 在 这 恰当的 时间 一 可能 是 几乎 当然
[ðæt] [ðeɪ] [kən'teɪn] [ðə; ði] [raɪt] [prə'pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
that they contain the right proportion of water .
那 他们 包含 这 正确的 部分 的 水 .

如果采摘时节合适，多汁的水果几乎可以肯定含有适量的水分。

[ɪf] ['gæðəd] ['ɑːftə(r)][ə; eɪ] [reɪn] [-]
If gathered after a rain [26]
如果 聚集 后 一个 雨 [-]

如果在雨后收集[26]

[ðə; ði] [fruːt] [mʌst; məst][biː; bi] [bɔɪld] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][lɒŋgə(r)] [ðæt] [ðə; ði] [suː'pɜːfluəs] ['wɔːtə(r)] [meɪ] [pɑːs]
the fruit must be boiled a little longer that the superfluous water may pass
这 水果 必须 是 煮沸 一个 小的 更长 那 这 多余 水 可能 经过
[ɒf] [ɪn] [stiːm] .
off in steam .
离开 在 蒸汽 .

水果需要多煮一会儿，让多余的水分以蒸汽的形式蒸发掉。

[ɪn][ðə; ði] [keɪs] [ɒv; əv][ðə; ði] [lɑːdʒ] [fruːts] [ə; eɪ][feə(r)]['estɪmət; 'estɪmeɪt][ɪz][θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [streɪnd]
In the case of the large fruits a fair estimate is 3 quarts of strained
在 这 案件 的 这 大的 水果 一个 公平的 估计 是 3 夸脱 的 紧张
[dʒuːs][frɒm; frəm][eit] [kwɔːts] [ɒv; əv] [fruːt] [ænd; ənd] [ə'baʊt] [fɔːr] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
juice from 8 quarts of fruit and about 4 quarts of water .
汁 从 8 夸脱 的 水果 和 关于 4 夸脱 的 水 .

对于较大的水果，比较合理的估计是 8 夸脱水果和大约 4 夸脱水可以榨出 3 夸脱的过滤果汁。

[ɪf] [ðə; ði] ['kwɒntəti] [ɒv; əv][dʒuːs][ɪz]['greɪtə(r)][ðæn; ðən] [ðɪs] [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [bɔɪld] [daʊn] [tuː; tə][θriː]
If the quantity of juice is greater than this it should be boiled down to 3
如果 这 数量 的 汁 是 更大的 比 这 它 应该 是 煮沸 向下 到 3
[kwɔːts] .
quarts .
夸脱 .

如果果汁的量超过这个量，就应该熬煮至3夸脱。

['æplz] [wɪl] ['ɔːlweɪz] [rɪ'kwaɪə(r)][fɔːr] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][tuː; tə][eit] [kwɔːts] [ɒv; əv] [fruːt] ,
Apples will always require 4 quarts of water to 8 quarts of fruit ,
苹果 将要 总是 要求 4 夸脱 的 水 到 8 夸脱 的 水果 ,

苹果汁每8夸脱果肉需要4夸脱水。

[bʌt; bət]['dʒuːsi] ['piːtʃɪz] [ænd; ənd] [plʌmz] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)]['əʊnli][θriː][ɔː(r)] 3½ [kwɔːts] .
but juicy peaches and plums will require only 3 or 3½ quarts .
但 多汁的 桃子 和 李子 将要 要求 仅有的 3 或者 3½ 夸脱 .

但多汁的桃子和李子只需要 3 或 3.5 夸脱的水。

[ðə; ði]['dʒeli] [wɪl] [biː; bi]['klɪərə(r)][ænd; ənd][faɪnə] [ɪf] [ðə; ði] [fruːt] [ɪz] ['sɪmə(r)d] ['dʒentli][ænd; ənd][nɒt]
The jelly will be clearer and finer if the fruit is simmered gently and not
这 果冻 将要 是 更清晰 和 更精细 如果 这 水果 是 小火慢炖 轻轻地 和 不是
[stɜːd] ['djʊərɪŋ][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] .
stirred during the cooking .
搅拌 期间 这 烹饪 .

如果用小火慢炖水果，并且在烹煮过程中不要搅拌，果冻会更清澈、更细腻。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɔːlweɪz] [best] [tuː; tə] [streɪn] [ðə; ði][dʒuːs][fɜːst] [θruː] [tʃiːz] [klɒθ] [ænd; ənd] [wɪ'ðaʊt]
It is always best to strain the juice first through cheese cloth and without
它 是 总是 最好的 到 拉紧 这 汁 第一的 通过 奶酪 布 和 没有
['preʃə(r)] .
pressure .
压力 .

最好先用纱布过滤果汁，不要施加压力。

[ɪf] [ðə; ði] [klɒθ] [ɪz] ['dʌb(ə)l] [ðə; ði][dʒuːs] [wɪl] [biː; bi][kwaɪt][klɪə(r)] .
If the cloth is double the juice will be quite clear .
如果 这 布 是 双倍的 这 汁 将要 是 相当 清除 .

如果用双层布过滤，果汁就会非常清澈。

[wen] [ə; eɪ] ['veri] [klɪə(r)]['dʒeli][ɪz][dɪ'zaɪəd] [ðə; ði] [streɪnd] [dʒuːs][ʃʊd; ʃəd] [pɑːs] [θruː] [ə; eɪ] ['flænl]
When a very clear jelly is desired the strained juice should pass through a flannel
什么时候 一个 非常 清除 果冻 是 想要的 这 紧张 汁 应该 经过 通过 一个 绒布
[ɔː(r)] [felt] [bæg] .
or felt bag .
或者 毛毡 包 .

如果想要得到非常清澈的果冻，过滤后的果汁应该通过法兰绒或毛毡袋过滤。

[ðə; ði][dʒuːs] [meɪ] [biː; bi] [prest] [frɒm; frəm][ðə; ði][fruːt] [left] [ɪn][ðə; ði]['streɪnə(r)][ænd; ənd] [juːst] [ɪn]
The juice may be pressed from the fruit left in the strainer and used in
这 汁 可能 是 按下 从 这 水果 左边 在 这 滤网 和 用过的 在
['mɑːməleɪd] [ɔː(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['sekənd] - ['kwɒləti]['dʒeli] .
marmalade or for a second - quality jelly .
果酱 或者 为了 一个 第二 - 质量 果冻 .

可以将留在滤网中的水果压榨出汁液，用于制作果酱或次等果冻。

[tuː; tə] [meɪk] ['dʒeli] [ðæt] [wɪl] [nɒt] ['krɪstəlaɪz] (['kændi]) [ðə; ði] [raɪt] [prə'pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]
To make jelly that will not crystallize (candy) the right proportion of sugar
到 制作 果冻 那 将要 不是 结晶 (糖果) 这 正确的 部分 的 糖
[mʌst; məst][biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] [fruːt] [dʒuːs] .
must be added to the fruit juice .
必须 是 额外 到 这 水果 汁 .

要制作不会结晶（变成糖果）的果冻，必须在果汁中加入适量的糖。

[ɪf] [ðə; ði] [fruːt] [kən'teɪnz] [ə; eɪ] [haɪ] [pə'sentɪdʒ] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] ,
If the fruit contains a high percentage of sugar ,
如果 这 水果 包含 一个 高的 百分比 的 糖 ,

如果水果含糖量很高，

[ðə; ði] ['kwɒntəti] [ɒv; əv] ['ædɪd] ['ʃʊgə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [les] [ðæn; ðən][ðə; ði] ['kwɒntəti] [ɒv; əv]
the quantity of added sugar should be a little less than the quantity of
这 数量 的 额外 糖 应该 是 一个 小的 较少的 比 这 数量 的
[fruːt] [dʒuːs] .
fruit juice .
水果 汁 .

添加糖的量应该比果汁的量略少。

[ðæt] [ɪz][tuː; tə] [seɪ] ,
That is to say ,
那 是 到 说 ,

也就是说，

[ɪn][ə; eɪ]['siːz(ə)n] [wen] [ðeə(r)][hæz; həz] [biːn] [ə; eɪ] [greɪt] [diːl] [ɒv; əv] [hiːt] [ænd; ənd] ['sʌnʃaɪn] [ðeə(r)]
in a season when there has been a great deal of heat and sunshine there
在 一个 季节 什么时候 那里 有 到过 一个 伟大的 交易 的 热 和 阳光 那里
[wɪl] [biː; bi][mɔː(r)]['ʃʊgə(r)][ɪn][ðə; ði] [fruːt] [ðæn; ðən][ɪn][ə; eɪ][kəʊld] ,
will be more sugar in the fruit than in a cold ,
将要 是 更多的 糖 在 这 水果 比 在 一个 寒冷的 ,

在阳光充足、天气炎热的季节，水果中的糖分会比在寒冷的季节更多。

[wet] ['siːz(ə)n] ; ['kɒnsɪkwəntli] , [wʌn][paɪnt][ɒv; əv] ['kʌrənt] [dʒuːs] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)][bʌt; bət] [θriː] -
wet season ; consequently , 1 pint of currant juice will require but three -
湿的 季节 ; 最后 , 1 品脱 的 黑醋栗 汁 将要 要求 但 三 -
['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
quarters of a pint of sugar .
四分之一 的 一个 品脱 的 糖 .

雨季；因此，1 品脱醋栗汁只需要四分之三品脱糖。

[bʌt; bət][ɪn][ə; eɪ][kəʊld] ,
But in a cold ,
但 在 一个 寒冷的 ,

但在寒冷中，

[wet] ['siːz(ə)n] [ðə; ði][paɪnt][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][paɪnt][ɒv; əv][dʒuːs][mʌst; məst][biː; bi] ['meʒəd]
wet season the pint of sugar for the pint of juice must be measured
湿的 季节 这 品脱 的 糖 为了 这 品脱 的 汁 必须 是 测量
['dʒenərəsli] .
generously .
慷慨地 .

雨季时，每品脱果汁要多加一品脱糖。

[ə'nʌðə(r)] [kɔːz] [ɒv; əv][ðə; ði]['dʒeli] ['krɪstəlaɪzɪŋ] [ɪz] [hɑːd] ['bɔɪlɪŋ] .
Another cause of the jelly crystallizing is hard boiling .
其他 原因 的 这 果冻 结晶 是 难的 沸腾 .

果冻结晶的另一个原因是煮沸过猛。

[wen] [ðə; ði] ['sɪrəp] [bɔɪlz] [səʊ] ['ræpɪdli] [ðæt] ['pɑːtɪk(ə)lz] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] [ɑː(r); ə(r)] [θrəʊn] [ɒn] [ðə; ði] ['ʌpə(r)]
When the sirup boils so rapidly that particles of it are thrown on the upper
什么时候 这 糖浆 沸腾 所以 快速 那 颗粒 的 它 是 抛掷 在 这 上
[pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [saɪdz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] [ðeɪ] ['ɒf(ə)n] [fɔːm] ['krɪstlz] .
part of the sides of the preserving kettle they often form crystals .
部分 的 这 侧面 的 这 保存 壶 他们 经常 形式 晶体 .

当糖浆沸腾得非常快，以至于颗粒被甩到腌制锅壁的上部时，它们经常会形成晶体。

[ɪf] [ðiːz] ['krɪstlz] [ɑː(r); ə(r)] [stɜːd] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['sɪrəp] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [æpt] [tuː; tə] [kɔːz] [ðə; ði] [mæs]
If these crystals are stirred into the sirup they are apt to cause the mass
如果 这些 晶体 是 搅拌 进入 这 糖浆 他们 是 易于 到 原因 这 大量的
[tuː; tə] ['krɪstəlaɪz] [ɪn] [taɪm] .
to crystallize in time .
到 结晶 在 时间 .

如果将这些晶体搅拌到糖浆中，它们很可能会导致糖浆随着时间的推移而结晶。

[ðə; ði] [juːz] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['sɪrəp] [geɪdʒ] [ænd; ənd] [keə(r)] [nɒt] [tuː; tə] [bɔɪl] [ðə; ði] ['sɪrəp] [tuː] ['vaɪələntli] [wʊd]
The use of the sirup gauge and care not to boil the sirup too violently would
这 使用 的 这 糖浆 测量 和 关心 不是 到 熬 这 糖浆 也 暴力 会
[duː; də] [ə'weɪ] [wɪð] [ɔːl] [ʌn'sɜːt(ə)nti] [ɪn] ['dʒeli] ['meɪkɪŋ] .
do away with all uncertainty in jelly making .
做 离开 和 全部 不确定 在 果冻 制作 .

使用糖浆量规并注意不要过度剧烈地煮沸糖浆，就能消除制作果冻时的所有不确定性。

[ðə; ði] ['sɪrəp] [geɪdʒ] [ʃʊd; ʃəd] ['redʒɪstə(r)] 25° , [nəʊ] ['mætə(r)] [wɒt] [kaɪnd] [ɒv; əv] [fruːt] [ɪz] [juːst] .
The sirup gauge should register 25° , no matter what kind of fruit is used .
这 糖浆 测量 应该 登记 25° , 不 事情 什么 种类 的 水果 是 用过的 .

无论使用何种水果，糖浆温度计都应显示 25°。

([siː] [piː] . - .)
(See p . 15 .)
(看 p . - .)

（参见第15页。）

['dʒeliz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['kʌvəd] ['kləʊsli] [ænd; ənd] [kept] [ɪn] [ə; eɪ] [kuːl] , [draɪ] , [dɑːk] [pleɪs] .
Jellies should be covered closely and kept in a cool , dry , dark place .
果冻 应该 是 涵盖 密切 和 保留 在 一个 凉爽的 , 干燥 , 黑暗的 地方 .

果冻应盖紧，并存放在阴凉、干燥、黑暗的地方。

['kʌrənt] ['dʒeli] .
CURRANT JELLY .
黑醋栗 果冻 .

醋栗果冻。

[ðə; ði] ['sɪmplɪst] ['meθəd] [ɒv; əv] ['meɪkɪŋ] ['kʌrənt] ['dʒeli] [ɪz] [pə'hæps] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] :
The simplest method of making currant jelly is perhaps the following :
这 最简单的 方法 的 制作 黑醋栗 果冻 是 也许 这 下列的 :

制作红醋栗果冻最简单的方法或许如下：

[friː] [ðə; ði] ['kʌrənts] [frɒm; frəm] [liːvz] [ænd; ənd] [lɑːdʒ] [stemz] .
Free the currants from leaves and large stems .
自由的 这 醋栗 从 树叶 和 大的 茎 .

将醋栗去掉叶子和粗茎。

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] ; [krʌʃ] [ə; eɪ] [fjuː] [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn] ['vedʒtəb(ə)l] ['mæʃə(r)]
Put them in the preserving kettle ; crush a few with a wooden vegetable masher
放 他们 在 这 保存 壶 ; 压碎 一个 很少 和 一个 木制的 蔬菜 捣碎器
[ɔː(r)] [spuːn] ;
or spoon ;
或者 勺子 ;

将它们放入腌制锅中；用木制蔬菜捣碎器或勺子捣碎一些；

[hiːt] ['sləʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .
heat slowly , stirring frequently .
热 缓慢地 , 搅拌 频繁地 .

小火加热，并经常搅拌。

[wen] [ðə; ði] ['kʌrənts] [ɑː(r); ə(r)] [hɒt] , [krʌʃ] [ðem; ðəm] [wɪð] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)l] ['mæʃə(r)] .
When the currants are hot , crush them with the vegetable masher .
什么时候 这 醋栗 是 热的 , 压碎 他们 和 这 蔬菜 捣碎器 .

趁着葡萄干还热的时候，用蔬菜捣碎器将其捣碎。

[pʊt] [ə; eɪ] [heə(r)] [sɪv] [ɔː(r)] ['streɪnə(r)] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [bəʊl] ;
Put a hair sieve or strainer over a large bowl ;
放 一个 头发 筛 或者 滤网 超过 一个 大的 碗 ;

将一个头发筛或滤网放在一个大碗上；

['əʊvə(r)] [ðɪs] [spred] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] [skweə(r)] [ɒv; əv] [tʃiːz] [klɒθ] .
over this spread a double square of cheese cloth .
超过 这 传播 一个 双倍的 正方形 的 奶酪 布 .

在上面铺上两层纱布。

[tɜːn] [ðə; ði] [krʌʃt] [fruːt] [ænd; ənd] [dʒuːs] ['ɪntuː] [ðə; ði] [tʃiːz] [klɒθ] ,
Turn the crushed fruit and juice into the cheese cloth ,
转动 这 碎 水果 和 汁 进入 这 奶酪 布 ,

将捣碎的水果和果汁倒入纱布中，

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [dreɪn] [æz; əz] [lɒŋ] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [drɪps] , [bʌt; bət] [duː; də] [nɒt] [juːz] [-]
and let it drain as long as it drips , but do not use [27]
和 让 它 流走 作为 长的 作为 它 滴 , 但 做 不是 使用 [-]

让它沥干，直到水滴干为止，但不要使用[27]

['preʃə(r)] .
pressure .
压力 .

压力。

[tuː; tə] ['heɪs(ə)n] [ðə; ði] ['prəʊses] [teɪk] [ðə; ði] ['kɔːnəs] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['streɪnɪŋ] [klɒθ] ['fɜːmli] [ɪn] [ðə; ði]
To hasten the process take the corners of the straining cloth firmly in the
到 趋 这 过程 拿 这 角落 的 这 紧张 布 牢牢 在 这
[hændz] [ænd; ənd] [lɪft] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [sɪv] ;
hands and lift from the sieve ;
双手 和 举起 从 这 筛 ;

为了加快过滤过程，用双手牢牢抓住滤布的四个角，将其从筛子上提起；

[muːv] [ðə; ði] ['kɒntents] [baɪ] ['reɪzɪŋ] [wʌn] [saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [klɒθ] [ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] .
move the contents by raising one side of the cloth and then the other .
移动 这 内容 经过 提高 一 边 的 这 布 和 然后 这 其他 .

提起布料的一侧，再提起另一侧，即可移动布料中的物品。

['ɑːftə(r)] [ðɪs] [pʊt] [ðə; ði] [klɒθ] ['əʊvə(r)] [ə'nʌðə(r)] [bəʊl] .
After this put the cloth over another bowl .
后 这 放 这 布 超过 其他 碗 .

之后，将布盖在另一个碗上。

[twɪst] [ðə; ði] [endz] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [pres] [aʊt] [æz; əz] [mʌtʃ] [dʒuːs] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] .
Twist the ends together and press out as much juice as possible .
捻 这 结束 一起 和 按 出去 作为 很多 汁 作为 可能的 .

将两端拧在一起，尽可能挤出汁液。

[ðɪs] [dʒuːs] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['sekənd] ['kwɒləti] [ɒv; əv] ['dʒeli] .
This juice may be used to make a second quality of jelly .
这 汁 可能 是 用过的 到 制作 一个 第二 质量 的 果冻 .

这种果汁可以用来制作次等品质的果冻。

[ðə; ði][klɪə(r)][dʒuːs] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː]['dʒeli][æt; ət][wʌns] ,

The clear juice may be made into jelly at once ,

这 清除 汁 可能 是 制成 进入 果冻 在 一次 ，

清澈的果汁可以立即制成果冻。

[ɔː(r)][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [streɪnd] [θruː] [ə; eɪ] ['flænl] [bæg] .

or it may be strained through a flannel bag .

或者 它 可能 是 紧张 通过 一个 绒布 包 .

或者可以用法兰绒袋过滤。

[ɪn] ['eni] [keɪs] , [ðə; ði] ['meθəd] [ɒv; əv] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði]['dʒeli][ɪz][ðə; ði] [seɪm] .

In any case , the method of making the jelly is the same .

在 任何 案件 , 这 方法 的 制作 这 果冻 是 这 相同的 .

总之，制作果冻的方法是一样的。

['meʒə(r)] [ðə; ði][dʒuːs] , [ænd; ənd] [pʊt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [kliːn] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] .

Measure the juice , and put it in a clean preserving kettle .

措施 这 汁 , 和 放 它 在 一个 干净的 保存 壶 .

量取果汁，然后将其放入干净的果酱锅中。

[fɔː(r); fə(r)] ['evri] [paɪnt][ɒv; əv][dʒuːs][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['grænjʊleɪtɪd]['ʃʊgə(r)] .

For every pint of juice add a pint of granulated sugar .

为了 每一个 品脱 的 汁 添加 一个 品脱 的 颗粒状 糖 .

每品脱果汁加入一品脱砂糖。

[stɜː(r)][ʌn'tɪl][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] [dɪ'zɒlvd] , [ðen] [pleɪs] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] ; [wɒtʃ] ['kləʊsli] ,

Stir until the sugar is dissolved , then place over the fire ; watch closely ,

搅拌 直到 这 糖 是 溶解 , 然后 地方 超过 这 火 ; 手表 密切 ,

搅拌至糖完全溶解，然后放在火上；密切观察。

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [ʌp] [drɔː] [ˌaɪ 'tiː] [bæk] [ænd; ənd] [skɪm] ; [pʊt] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] [ə'gen] ,

and when it boils up draw it back and skim ; put over the fire again ,

和 什么时候 它 沸腾 向上 画 它 后退 和 撇去 ; 放 超过 这 火 再次 ,

水沸腾后捞出撇去浮沫，再放回火上加热。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ænd; ənd] [skɪm] [wʌns] [mɔː(r)] ; [bɔɪl] [ænd; ənd] [skɪm] [ə; eɪ] [θɜːd] [taɪm] ;

and boil and skim once more ; boil and skim a third time ;

和 熬 和 撇去 一次 更多的 ; 熬 和 撇去 一个 第三 时间 ;

再煮沸撇去浮沫；再煮沸撇去浮沫；

[ðen] [pɔː(r)]['ɪntuː][hɒt] ['glɑːsɪz] ['teɪkən][frɒm; frəm][ðə; ði][pæn][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ɒn][ðə; ði] [stəʊv] [ænd; ənd]

then pour into hot glasses taken from the pan of water on the stove and

然后 倒 进入 热的 眼镜 已采取 从 这 平底锅 的 水 在 这 火炉 和

[set][ɒn][ə; eɪ] [bɔːd] .

set on a board .

放 在 一个 木板 .

然后倒入从炉子上盛水的锅里取出的热玻璃杯中，放在砧板上。

[pleɪs] [ðə; ði] [bɔːd] [nɪə(r)][ə; eɪ] ['sʌni] ['wɪndəʊ] [ɪn][ə; eɪ] [ruːm] [weə(r)] [ðeə(r)][ɪz][nəʊ] [dʌst] .

Place the board near a sunny window in a room where there is no dust .

地方 这 木板 靠近 一个 阳光明媚 窗户 在 一个 房间 在哪里 那里 是 不 灰尘 .

将木板放在阳光充足的窗户附近，房间里要确保没有灰尘。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [greɪt] [prə'tekʃ(ə)n] [ænd; ənd] [əd'vɑːntɪdʒ] [tuː; tə][hæv; həv] [ʃiːts] [ɒv; əv] [glɑːs] [tuː; tə] [leɪ]

It is a great protection and advantage to have sheets of glass to lay

它 是 一个 伟大的 保护 和 优势 到 有 纸张 的 玻璃 到 躺

[ɒn][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] ['tʌmbləz] .

on top of the tumblers .

在 顶部 的 这 玻璃杯 .

在玻璃杯上铺上玻璃片是一种很好的保护措施和优势。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ðə; ði] ['dʒeli] [ɪz] [set] ['kʌvə(r)] [baɪ] [wʌn] [ɒv; əv] [ðə; ði] [θriː] ['meθədz] ['gɪv(ə)n] .
As soon as the jelly is set cover by one of the three methods given .
作为 很快 作为 这 果冻 是 放 覆盖 经过 一 的 这 三 方法 给定 .

果冻凝固后，立即用以下三种方法之一进行覆盖。

([siː] [piː] . - .)
(See p . 29 .)
(看 p . - .)

（参见第29页。）

[tuː; tə] [meɪk] ['veri] [træns'pærənt] ['kʌrənt] ['dʒeli] , [hiːt] , [krʌʃ] ,
To make very transparent currant jelly , heat , crush ,
到 制作 非常 透明的 黑醋栗 果冻 , 热 , 压碎 ,

要制作非常透明的醋栗果冻，加热，捣碎，

[ænd; ənd] [streɪn] [ðə; ði] ['kʌrənts] [æz; əz] [daɪ'rɛktɪd] [ɪn] [ðə; ði] ['sɪmplɪst] ['prəʊses] .
and strain the currants as directed in the simplest process .
和 拉紧 这 醋栗 作为 指导 在 这 最简单的 过程 .

按照最简单的方法说明过滤醋栗。

[pʊt] [ðə; ði] [streɪnd] [dʒuːs] [ɪn] [ðə; ði] ['flænl] [bæg] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [dreɪn] [θruː] .
Put the strained juice in the flannel bag and let it drain through .
放 这 紧张 汁 在 这 绒布 包 和 让 它 流走 通过 .

将过滤后的果汁放入法兰绒袋中，让其沥干。

['meʒə(r)] [ðə; ði] [dʒuːs] [ænd; ənd] ['ʃʊgə(r)] , [paɪnt] [fɔː(r); fə(r)] [paɪnt] , [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] [æz; əz] [daɪ'rɛktɪd]
Measure the juice and sugar , pint for pint , and finish as directed
措施 这 汁 和 糖 , 品脱 为了 品脱 , 和 结束 作为 指导
[ə'bʌv] .
above .
多于 .

按一品脱一品脱的比例量取果汁和糖，然后按照上述步骤完成。

[tuː; tə] [meɪk] ['kʌrənt] ['dʒeli] [baɪ] [ðə; ði] [kəʊld] ['prəʊses] ['fɒləʊ] [ðə; ði] [fɜːst] [ruːl] [fɔː(r); fə(r)] ['dʒeli] [æz; əz]
To make currant jelly by the cold process follow the first rule for jelly as
到 制作 黑醋栗 果冻 经过 这 寒冷的 过程 跟随 这 第一的 规则 为了 果冻 作为
[fɑː(r)] [æz; əz] [dɪ'zɑːlvɪŋ] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [streɪnd] [dʒuːs] .
far as dissolving the sugar in the strained juice .
远的 作为 溶解 这 糖 在 这 紧张 汁 .

要用冷制法制作葡萄干果冻，首先要按照果冻制作的第一条规则，将糖溶解在过滤后的果汁中。

[fɪl] [wɔːm] , ['sterəlaɪzd] ['glɑːsɪz] [wɪð] [ðɪs] .
Fill warm , sterilized glasses with this .
充满 温暖的 , 已灭菌 眼镜 和 这 .

用此液体倒入温热的消毒玻璃杯中。

[pleɪs] [ðə; ði] ['glɑːsɪz] [ɒn] [ə; eɪ] [bɔːd] [ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] [bɔːd] [baɪ] [ə; eɪ] ['sʌni] ['wɪndəʊ] .
Place the glasses on a board and put the board by a sunny window .
地方 这 眼镜 在 一个 木板 和 放 这 木板 经过 一个 阳光明媚 窗户 .

将玻璃杯放在木板上，然后将木板放在阳光充足的窗户旁。

['kʌvə(r)] [wɪð] [ʃiːts] [ɒv; əv] [glɑːs] [ænd; ənd] [kiːp] [baɪ] [ðə; ði] ['wɪndəʊ] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['dʒeli] [ɪz] [set] .
Cover with sheets of glass and keep by the window until the jelly is set .
覆盖 和 纸张 的 玻璃 和 保持 经过 这 窗户 直到 这 果冻 是 放 .

用玻璃片盖住，放在窗边，直到果冻凝固。

[ðə; ði] ['dʒeli] [wɪl] [biː; bi] [mɔː(r)] [træns'pærənt] [ɪf] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɪz] [streɪnd] [θruː] [ðə; ði] ['flænl] [bæg] .
The jelly will be more transparent if the juice is strained through the flannel bag .
这 果冻 将要 是 更多的 透明的 如果 这 汁 是 紧张 通过 这 绒布 包 .

如果将果汁通过法兰绒袋过滤，果冻会更加透明。

['dʒeli] [meɪd] [baɪ][ðə; ði][kəʊld]['prəʊses][ɪz][mɔː(r)] ['delɪkət] [ðæn; ðən] [ðæt] [meɪd] [baɪ] ['bɔɪlɪŋ] ,
Jelly made by the cold process is more delicate than that made by boiling ,
果冻 制成 经过 这 寒冷的 过程 是 更多的 精美的 比 那 制成 经过 沸腾 ,

冷制果冻比水煮果冻口感更细腻。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɒt] [kiːp] [kwaɪt][səʊ] [wel] .
but it does not keep quite so well .
但 它 做 不是 保持 相当 所以 出色地 .

但它的保存效果不太好。

['rɑːzbəri] [ænd; ənd] ['kʌrənt] ['dʒeli] .
RASPBERRY AND CURRANT JELLY .
覆盆子 和 黑醋栗 果冻 .

覆盆子和黑加仑果冻。

[meɪk] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['kʌrənt] ['dʒeli] , ['juːzɪŋ][hɑːf] ['kʌrənts] [ænd; ənd][hɑːf] ['rɑːzbəriz] .
Make the same as currant jelly , using half currants and half raspberries .
制作 这 相同的 作为 黑醋栗 果冻 , 使用 一半 醋栗 和 一半 覆盆子 .

做法与制作醋栗果冻相同，使用一半醋栗和一半覆盆子。

['rɑːzbəri] ['dʒeli] .
RASPBERRY JELLY .
覆盆子 果冻 .

覆盆子果冻。

[meɪk] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['kʌrənt] ['dʒeli] .
Make the same as currant jelly .
制作 这 相同的 作为 黑醋栗 果冻 .

做法与制作葡萄干果冻相同。

['blækbəri] ['dʒeli] .
BLACKBERRY JELLY .
黑莓 果冻 .

黑莓果冻。

[meɪk] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['kʌrənt] ['dʒeli] .
Make the same as currant jelly .
制作 这 相同的 作为 黑醋栗 果冻 .

做法与制作葡萄干果冻相同。

['strɔːbəri] ['dʒeli] .
STRAWBERRY JELLY .
草莓 果冻 .

草莓果冻。

[tuː; tə] - [kwɔːts] [ɒv; əv] ['strɔːb(ə)riz] [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['kʌrənts] [ænd; ənd] [prə'siːd]
To 10 quarts of strawberries add 2 quarts of currants and proceed
到 - 夸脱 的 草莓 添加 2 夸脱 的 醋栗 和 继续
[æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['kʌrənt] ['dʒeli] ,
as for currant jelly ,
作为 为了 黑醋栗 果冻 ,

将10夸脱草莓与2夸脱醋栗混合，然后按照制作醋栗果冻的方法进行操作。

[bʌt; bət][bɔɪl] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] . [-]
but boil fifteen minutes . [28]
但 熬 十五 分钟 . [-]

但要煮十五分钟。[28]

[raɪp] - [greɪp] ['dʒeli] .
RIPE - GRAPE JELLY .
成熟 - 葡萄 果冻 .

成熟葡萄果冻。

[æn; ən]['æsɪd] [greɪp] [ɪz] [best] [fɔ:(r); fə(r)] [ðɪs] ['dʒeli] .
An acid grape is best for this jelly .
一个 酸 葡萄 是 最好的 为了 这 果冻 .

制作这种果冻最好选用酸味葡萄。

[ðə; ði] [swi:t] , [raɪp] [greɪps] [kən'teɪn] [tu:] [mʌtʃ] ['ʃʊgə(r)] .
The sweet , ripe grapes contain too much sugar .
这 甜的 , 成熟 葡萄 包含 也 很多 糖 .

这些香甜成熟的葡萄含糖量过高。

[hɑ:f] - [raɪp] [fru:t] , [ɔ:(r)]['i:kwəl] ['pɔ:ʃənz] [ɒv; əv] ['nɪəli] [raɪp] [ænd; ənd] [gri:n] [greɪps] , [wɪl] ['ɔ:lsəʊ]
Half - ripe fruit , or equal portions of nearly ripe and green grapes , will also
一半 - 成熟 水果 , 或者 平等的 部分 的 几乎 成熟 和 绿色的 葡萄 , 将要 还
[bi:; bi] [faʊnd] [ˌsætɪs'fæktəri] .
be found satisfactory .
是 成立 令人满意的 .

半熟的水果，或者等量的近熟葡萄和青葡萄，也可以接受。

[waɪld] [greɪps] [meɪk] [dɪ'lɪʃəs] ['dʒeli] .
Wild grapes make delicious jelly .
荒野 葡萄 制作 可口的 果冻 .

野生葡萄可以做成美味的果冻。

[meɪk] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['kʌrənt] ['dʒeli] .
Make the same as currant jelly .
制作 这 相同的 作为 黑醋栗 果冻 .

做法与制作葡萄干果冻相同。

[gri:n] - [greɪp] ['dʒeli] .
GREEN - GRAPE JELLY .
绿色的 - 葡萄 果冻 .

青葡萄果冻。

[meɪk] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz]['æp(ə)l]['dʒeli] .
Make the same as apple jelly .
制作 这 相同的 作为 苹果 果冻 .

做法和苹果果冻一样。

[plʌm] ['dʒeli] .
PLUM JELLY .
李子 果冻 .

李子果冻。

[ju:z][æn; ən] [ˌʌndə'raɪp] ['æsɪd] [plʌm] .
Use an underripe acid plum .
使用 一个 未成熟的 酸 李子 .

使用未成熟的酸梅。

[wɒʃ] [ðə; ði] [fru:t] [ænd; ənd] [rɪ'mu:v] [ðə; ði] [stemz] .
Wash the fruit and remove the stems .
洗 这 水果 和 消除 这 茎 .

将水果洗净，去掉果柄。

[pʊt] ['ɪntu:][ðə; ði] [prɪ'zɜ:rv] ['ket(ə)l] [wɪð] [wʌn] [kwɔ:t] [ɒv; əv]['wɔ:tə(r)][fɔ:(r); fə(r)] [i:tʃ] [pek] [ɒv; əv] [fru:t] .
Put into the preserving kettle with 1 quart of water for each peck of fruit .
放 进入 这 保存 壶 和 1 夸脱 的 水 为了 每个 啄 的 水果 .

将水果放入保鲜锅中，每份水果加入 1 夸脱水。

[kʊk] ['dʒentli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [plʌmz] [ɑ:(r); ə(r)] [bɔɪld] [tu:; tə] ['pi:sɪz] .
Cook gently until the plums are boiled to pieces .
厨师 轻轻地 直到 这 李子 是 煮沸 到 件 .

小火慢煮，直到李子煮成碎块。

[streɪn] [ðə; ði][dʒuːs][ænd; ənd] [prə'siːd] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['kʌrənt] ['dʒeli] .
Strain the juice and proceed the same as for currant jelly .
拉紧 这 汁 和 继续 这 相同的 作为 为了 黑醋栗 果冻 .

将果汁过滤后，按照制作醋栗果冻的方法进行操作。

['æp(ə)l] ['dʒeli] .
APPLE JELLY .
苹果 果冻 .

苹果果冻。

[wɒʃ] , [stem] , [ænd; ənd] [waɪp] [ðə; ði] ['æplz] , ['biːɪŋ] ['keəf(ə)l] [tuː; tə] [kliːn] [ðə; ði] ['blɒsəm] [end] ['θʌrəli] .
Wash , stem , and wipe the apples , being careful to clean the blossom end thoroughly .
洗 , 干 , 和 擦拭 这 苹果 , 存在 小心 到 干净的 这 开花 结尾 彻底 .

将苹果洗净、去蒂、擦干，注意要彻底清洗花蒂部分。

[kʌt] ['ɪntuː] ['kwɔːtəz] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] .
Cut into quarters and put into the preserving kettle .
切 进入 四分之一 和 放 进入 这 保存 壶 .

切成四块，放入腌制锅中。

['beəli] ['kʌvə(r)] [wɪð] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ([ə'baʊt] [fɔːr] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [eit] [ɒv; əv] ['æplz]) [ænd; ənd] [kʊk] ['dʒentli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)] [sɒft] [ænd; ənd] [klɪə(r)] .
Barely cover with cold water (about 4 quarts of water to 8 of apples) and cook gently until the apples are soft and clear .
仅仅 覆盖 和 寒冷的 水 (关于 4 夸脱 的 水 到 8 的 苹果) 和 厨师 轻轻地 直到 这 苹果 是 柔软的 和 清除 .

用冷水轻轻盖住苹果（大约 8 个苹果配 4 夸脱水），小火慢煮，直到苹果变软变透明。

[streɪn] [ðə; ði][dʒuːs][ænd; ənd] [prə'siːd] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['kʌrənt] ['dʒeli] .
Strain the juice and proceed as for currant jelly .
拉紧 这 汁 和 继续 作为 为了 黑醋栗 果冻 .

将果汁过滤后，按照制作葡萄干果冻的方法进行操作。

[ðeə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [bʌt; bət] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [dʒuːs] [frɒm; frəm] [eit] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['æplz] [ænd; ənd] [fɔːr] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .
There should be but 3 quarts of juice from 8 quarts of apples and 4 of water .
那里 应该 是 但 3 夸脱 的 汁 从 8 夸脱 的 苹果 和 4 的 水 .

8夸脱苹果和4夸脱水应该只能榨出3夸脱果汁。

['æplz] ['veəri] [ɪn] [ðə; ði] [pə'sentɪdʒ] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['æsɪd] [ðeɪ] [kən'teɪn] .
Apples vary in the percentage of sugar and acid they contain .
苹果 各不相同 在 这 百分比 的 糖 和 酸 他们 包含 .

不同苹果的含糖量和酸度百分比各不相同。

[ə; eɪ] [faɪn] - ['fleɪvəd] ['æsɪd] ['æp(ə)l] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ɪm'plɔɪd] [wen] ['pɒsəb(ə)l] .
A fine - flavored acid apple should be employed when possible .
一个 美好的 - 调味 酸 苹果 应该 是 受雇 什么时候 可能的 .

如果条件允许，最好选用味道鲜美、酸度高的苹果。

['æp(ə)l] ['dʒeli] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [æt; ət] ['eni] [taɪm] [ɒv; əv] [ðə; ði] [jɪə(r)] ,
Apple jelly may be made at any time of the year ,
苹果 果冻 可能 是 制成 在 任何 时间 的 这 年 ,

苹果果冻一年四季都可以制作。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

罐装水果、蜜饯和果冻：(Canned Fruit, Preserves,)
第3/3页

[bʌt; bət]['wɪntə(r)] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)][best][ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][juːst] [wen] [ɪn][ðeə(r)][praɪm] ,
but winter apples are best and should be used when in their prime ,
但 冬天 苹果 是 最好的 和 应该 是 用过的 什么时候 在 他们的 主要的 ，

但冬季苹果最好，应该在成熟度最佳时食用。

[ai] . [iː] . , [frɒm; frəm][ðə; ði][fɔːl][tuː; tə][dɪ'sembə(r)][ɔː(r)]['dʒænjuəri] .
i . e . , from the fall to December or January .
我 . e . , 从 这 落下 到 十二月 或者 一月 .

即从秋季到十二月或一月。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][faʊnd] ['nesəsəri] [tuː; tə] [meɪk] ['æp(ə)l]['dʒeli][ɪn][ðə; ði] [sprɪŋ] ,
When it is found necessary to make apple jelly in the spring ,
什么时候 它 是 成立 必要的 到 制作 苹果 果冻 在 这 春天 ，

春天需要制作苹果果冻的时候，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][wʌn]['lemən][tuː; tə] ['evri] [paɪnt][ɒv; əv]['æp(ə)l][dʒuːs] .
add the juice of one lemon to every pint of apple juice .
添加 这 汁 的 一 柠檬 到 每一个 品脱 的 苹果 汁 .

每品脱苹果汁中加入一个柠檬的汁。

['saɪdə(r)]['æp(ə)l] ['dʒeli] .
CIDER APPLE JELLY .
苹果酒 苹果 果冻 .

苹果酒果冻。

[meɪk] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][pleɪn]['æp(ə)l]['dʒeli] , [bʌt; bət] ['kʌvərɪŋ] [ðə; ði] ['æplz] [wɪð] ['saɪdə(r)] [ɪn'sted]
Make the same as plain apple jelly , but covering the apples with cider instead
制作 这 相同的 作为 清楚的 苹果 果冻 ， 但 覆盖 这 苹果 和 苹果酒 反而
[ɒv; əv]['wɔːtə(r)] .
of water .
的 水 .

做法与普通苹果果冻相同，只是用苹果酒而不是水来浸泡苹果。

[ðə; ði]['saɪdə(r)][mʌst; məst][biː; bi] [freʃ] [frɒm; frəm][ðə; ði] [pres] .
The cider must be fresh from the press .
这 苹果酒 必须 是 新鲜的 从 这 按 .

苹果酒必须是刚榨出来的。

[kræb] - ['æp(ə)l] ['dʒeli] .
CRAB - APPLE JELLY .
螃蟹 - 苹果 果冻 .

海棠果冻。

[meɪk] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][pleɪn]['æp(ə)l]['dʒeli] .
Make the same as plain apple jelly .
制作 这 相同的 作为 清楚的 苹果 果冻 .

做法与制作普通苹果果冻相同。

[kwɪns] ['dʒeli] .
QUINCE JELLY .
�березин 果冻 .

榅桲果冻。

[rʌb] [ðə; ði] [kwɪns] [wɪð] [ə; eɪ] [kɔːs] [kræʃ] ['taʊəl] ; [kʌt] [aʊt][ðə; ði] ['blɒsəm] [end] .
Rub the quinces with a coarse crash towel ; cut out the blossom end .
擦 这 榅桲 和 一个 粗 碰撞 毛巾 ; 切 出去 这 开花 结尾 .

用粗糙的毛巾擦拭榅桲；切掉花端。

[wɒʃ] [ðə; ði] [fruːt] [ænd; ənd] [peə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [kʌt] [ɪn] ['kwɔːtəz] .
Wash the fruit and pare it and cut in quarters .
洗 这 水果 和 削减 它 和 切 在 四分之一 .

将水果洗净去皮，切成四份。

[kʌt] [aʊt] [ðə; ði] [kɔːrz] , ['pʊtɪŋ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [dɪʃ] [baɪ] [ðəm'selvz] .
Cut out the cores , putting them in a dish by themselves .
切 出去 这 核心 , 推杆 他们 在 一个 盘子 经过 他们自己 .

将果核挖出，单独放在一个盘子里。

[hæv; həv] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [bəʊl] [hɑːf] [fʊl] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ; [drɒp] [ðə; ði] ['pɜːfɪkt] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [fruːt] ['ɪntuː] [ðɪs] [bəʊl] .
Have a large bowl half full of water ; drop the perfect pieces of fruit into this bowl .
有 一个 大的 碗 一半 满的 的 水 ; 降低 这 完美的 件 的 水果 进入 这 碗 .

准备一个大碗，盛半碗水；将切好的水果放入碗中。

[pʊt] [ðə; ði] ['peərɪŋz] [ænd; ənd] [ɪm'pɜːfɪkt] [pɑːts] , [kʌt] ['veri] [faɪn] , ['ɪntuː] [ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] .
Put the parings and imperfect parts , cut very fine , into the preserving kettle .
放 这 配对 和 不完善 部分 , 切 非常 美好的 , 进入 这 保存 壶 .

将削皮和不完美的部分切成细丝，放入腌制锅中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] ['evri] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [fruːt] [ænd; ənd] ['peərɪŋz] .
Add a quart of water to every 2 quarts of fruit and parings .
添加 一个 夸脱 的 水 到 每一个 2 夸脱 的 水果 和 配对 .

每2夸脱水果和果皮加入1夸脱水。

[pʊt] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] ['dʒentli] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] .
Put on the fire and cook gently for two hours .
放 在 这 火 和 厨师 轻轻地 为了 二 小时 .

放在火上小火慢煮两个小时。

[streɪn] [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [-]
Strain and finish the same as [29]
拉紧 和 结束 这 相同的 作为 [-]

过滤并完成与[29]相同

['æp(ə)l] ['dʒeli] .
apple jelly .
苹果 果冻 .

苹果果冻。

[ðə; ði] ['pɜːfɪkt] [fruːt] [meɪ] [biː; bi] [prɪ'zɜːvd] [ɔː(r)] [kænd] .
The perfect fruit may be preserved or canned .
这 完美的 水果 可能 是 保存完好 或者 罐装 .

完美的水果可以做成蜜饯或罐头。

[tuː; tə] [meɪk] [kwɪns] ['dʒeli] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['sekənd] ['kwɒləti] ,
To make quince jelly of a second quality ,
到 制作 榅 果冻 的 一个 第二 质量 ,

制作二等木瓜果冻，

[wen] [ðə; ði] ['peərɪŋz] [ænd; ənd] [fruːt] [ɑː(r); ə(r)] [pʊt] [ɒn] [tuː; tə] [kʊk] [pʊt] [ðə; ði] [kɔːrz] ['ɪntuː] [ə'nʌðə(r)] ['ket(ə)l] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] ['dʒenərəsli] [wɪð] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [tuː] ['aʊəz] .
when the parings and fruit are put on to cook put the cores into another kettle and cover them generously with water and cook two hours .
什么时候 这 配对 和 水果 是 放 在 到 厨师 放 这 核心 进入 其他 壶 和 覆盖 他们 慷慨地 和 水 和 厨师 二 小时 .

当果皮和果肉放入锅中煮时，将果核放入另一个锅中，加水完全覆盖，煮两个小时。

['ɑːftə(r)] [ɔːl] [ðə; ði] [dʒuːs] [hæz; həz] [biːn] [dreɪnd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['peərɪŋz] [ænd; ənd] [fruːt] ,
After all the juice has been drained from the parings and fruit ,
后 全部 这 汁 有 到过 排水 从 这 配对 和 水果 ,

等果皮和水果中的汁水全部沥干后，

[pʊt] [wɒt] [rɪ'meɪnz] ['ɪntuː] [ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] [wɪð] [ðə; ði] [kɔːrz] .
put what remains into the preserving kettle with the cores .
放 什么 遗迹 进入 这 保存 壶 和 这 核心 .

将剩下的东西和果核一起放入腌制锅中。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [tɜːn] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['streɪnɪŋ] [klɒθ] .
Mix well and turn into the straining cloth .
混合 出色地 和 转动 进入 这 紧张 布 .

充分搅拌后倒入滤布中。

[pres] [ɔːl] [ðə; ði] [dʒuːs] ['pɒsəb(ə)l] [frɒm; frəm] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] .
Press all the juice possible from this mixture .
按 全部 这 汁 可能的 从 这 混合物 .

尽可能地将混合物中的汁液压榨出来。

[pʊt] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɪn] [ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['ʃʊɡə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [dʒuːs] ;
Put the juice in the preserving kettle with a pint of sugar to a pint of juice ;
放 这 汁 在 这 保存 壶 和 一个 品脱 的 糖 到 一个 品脱 的 汁 ;

将果汁倒入腌制锅中，加入一品脱糖和一品脱果汁；

[bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] .
boil ten minutes .
熬 十 分钟 .

煮沸十分钟。

[waɪld] [fruːts] [fɔː(r); fə(r)] ['dʒeliz] .
WILD FRUITS FOR JELLIES .
荒野 水果 为了 果冻 .

制作果冻的野生水果。

[waɪld] ['rɑːzbəriz] , ['blækbəriz] , ['bɑːb(ə)ri] , [ɡreɪps] , [ænd; ənd] [biːtʃ] [plʌmz] [ɔːl] [meɪk] [dɪ'lɪʃəs] ['dʒeliz] .
Wild raspberries , blackberries , barberries , grapes , and beach plums all make delicious jellies .
荒野 覆盆子 , 黑莓 , 小檗果 , 葡萄 , 和 海滩 李子 全部 制作 可口的 果冻 .

野生覆盆子、黑莓、小檗、葡萄和海滩李子都能做成美味的果冻。

[ðə; ði] ['friːkwənt] ['feljər] [ɪn] ['meɪkɪŋ] ['bɑːb(ə)ri] ['dʒeli] [kʌm] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [fruːt] [nɒt] ['biːɪŋ] [freʃ] [ɔː(r)] [frɒm; frəm] ['biːɪŋ] [ˌəʊvər'raɪp] .
The frequent failures in making barberry jelly come from the fruit not being fresh or from being overripe .
这 频繁 失败 在 制作 小檗碱 果冻 来 从 这 水果 不是 存在 新鲜的 或者 从 存在 过熟 .

制作小檗果冻经常失败的原因是果实不新鲜或过熟。

[ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ɡlɑːsɪz] [fɔː(r); fə(r)] ['dʒeli] .
PREPARATION OF THE GLASSES FOR JELLY .
准备 的 这 眼镜 为了 果冻 .

准备果冻杯。

['sterəlaɪz] [ðə; ði] ['ɡlɑːsɪz] ;
Sterilize the glasses ;
消毒 这 眼镜 ;

对玻璃杯进行消毒；

[teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd][set][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['ʃæləʊ] ['beɪkɪŋ] [pæn][ɪn]
take from the boiling water and set them in a shallow baking pan in
拿 从 这 沸腾 水 和 放 他们 在 一个 浅的 烘烤 平底锅 在
[wɪtʃ] [ðeə(r)][ɪz][ə'baʊt][ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
which there is about 2 inches of boiling water .
哪个 那里 是 关于 2 英寸 的 沸腾 水 .

从沸水中取出，放入盛有约 2 英寸沸水的浅烤盘中。

['kʌvərɪŋ] ['dʒeliz] .
COVERING JELLIES .
覆盖 果冻 .

覆盖果冻。

['dʒeliz] [ɑː(r); ə(r)][səʊ] [rɪtʃ] [ɪn]['ʃʊgə(r)] [ðæt] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [prə'tektɪd] [frɒm; frəm][bæk'tɪəriə][ænd; ənd]
Jellies are so rich in sugar that they are protected from bacteria and
果冻 是 所以 富有的 在 糖 那 他们 是 受保护 从 细菌 和
[jiːsts] ,
yeasts ,
酵母 ,

果冻含糖量很高，因此能够抵抗细菌和酵母的侵害。

[bʌt; bət] [ðeɪ] [mʌst; məst][biː; bi] ['kʌvəd] ['keəfəli] [tuː; tə] [prə'tekt] [ðem; ðəm][frɒm; frəm][məʊld] [spɔːrz]
but they must be covered carefully to protect them from mold spores
但 他们 必须 是 涵盖 小心 到 保护 他们 从 模具 孢子
[ænd; ənd][ɪˌvæpə'reɪʃ(ə)n] .
and evaporation .
和 蒸发 .

但必须仔细遮盖，以防止霉菌孢子滋生和水分蒸发。

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['meθədz] [ɒv; əv] ['kʌvərɪŋ] ['dʒeliz] [ɑː(r); ə(r)][ɔːl] [gʊd] :
The following methods of covering jellies are all good :
这 下列的 方法 的 覆盖 果冻 是 全部 好的 :

以下几种果冻的覆盖方法都不错：

[hæv; həv] [dɪsks] [ɒv; əv] [θɪk] [waɪt] ['peɪpə(r)][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ðə; ði][tɒp][ɒv; əv][ðə; ði] [glɑːs] .
Have disks of thick white paper the size of the top of the glass .
有 磁盘 的 厚的 白色的 纸 这 尺寸 的 这 顶部 的 这 玻璃 .

准备一些与玻璃杯顶部大小相同的厚白纸圆片。

[wen] [ðə; ði]['dʒeli][ɪz][set] , [brʌʃ] [ðə; ði][tɒp]['əʊvə(r)] [wɪð] ['brændi][ɔː(r)]['ælkəhɒl] .
When the jelly is set , brush the top over with brandy or alcohol .
什么时候 这 果冻 是 放 , 刷子 这 顶部 超过 和 白兰地 或者 酒精 .

果冻凝固后，在表面刷上一层白兰地或酒精。

[dɪp][ə; eɪ][dɪsk][ɒv; əv]['peɪpə(r)][ɪn][ðə; ði] ['spɪrɪt] [ænd; ənd][pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði]['dʒeli] .
Dip a disk of paper in the spirits and put it on the jelly .
蘸 一个 磁盘 的 纸 在 这 烈酒 和 放 它 在 这 果冻 .

将一张纸片浸入酒中，然后放在果冻上。

[ɪf] [ðə; ði] ['glɑːsɪz] [hæv; həv] ['kʌvəz] , [pʊt][ðem; ðəm][ɒn] .
If the glasses have covers , put them on .
如果 这 眼镜 有 封面 , 放 他们 在 .

如果眼镜有镜盖，请戴上。

[ɪf] [ðeə(r)][ɑː(r); ə(r)][nəʊ] ['kʌvəz] ,
If there are no covers ,
如果 那里 是 不 封面 ,

如果没有封面，

[kʌt] [dɪsks] [ɒv; əv]['peɪpə(r)] [ə'baʊt] [hɑːf] [æn; ən] [ɪntʃ] [ɪn] [daɪ'æmɪtə(r)] ['lɑːdʒə(r)] [ðæn; ðən] [ðə; ði] [tɒp] [ɒv; əv]
cut disks of paper about half an inch in diameter larger than the top of
切 磁盘 的 纸 关于 一半 一个 英寸 在 直径 更大的 比 这 顶部 的
[ðə; ði] [glɑːs] .
the glass .
这 玻璃 .

将纸裁成直径比玻璃杯顶部大约半英寸的圆片。

[biːt] [tə'geðə(r)] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv] [wʌn] [eg] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
Beat together the white of one egg and a tablespoonful of cold water .
打 一起 这 白色的 的 一 蛋 和 一个 一汤匙 的 寒冷的 水 .

将一个鸡蛋的蛋白和一汤匙冷水搅拌均匀。

[wet] [ðə; ði]['peɪpə(r)] ['kʌvəz] [wɪð] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] [ænd; ənd] [pʊt] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [glɑːs] ,
Wet the paper covers with this mixture and put over the glass ,
湿的 这 纸 封面 和 这 混合物 和 放 超过 这 玻璃 ,

用这种混合物润湿纸罩，然后盖在玻璃上。

['presɪŋ] [daʊn] [ðə; ði] [saɪdz] [wel] [tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm] [stɪk] [tuː; tə] [ðə; ði] [glɑːs] ;
pressing down the sides well to make them stick to the glass ;
紧迫 向下 这 侧面 出色地 到 制作 他们 戳 到 这 玻璃 ;

将两侧用力按压，使其粘附在玻璃上；

[ɔː(r)] [ðə; ði] ['kʌvəz] [meɪ] [biː; bi] [dip] [ɪn] ['ɒlɪv] [ɔɪl] [ænd; ənd] [biː; bi] [taɪd] [ɒn] [ðə; ði] ['glɑːsɪz] ,
or the covers may be dipped in olive oil and be tied on the glasses ,
或者 这 封面 可能 是 浸入 在 橄榄 油 和 是 系 在 这 眼镜 ,

或者可以将杯盖浸入橄榄油中，然后系在杯子上。

[bʌt; bət] [ðeɪ] [mʌst; məst] [biː; bi] [kʌt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['lɑːdʒə(r)] [ðæn; ðən] [wen] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv] [eg] [ɪz]
but they must be cut a little larger than when the white of egg is
但 他们 必须 是 切 一个 小的 更大的 比 什么时候 这 白色的 的 蛋 是
[juːst] .
used .
用过的 .

但是，如果用蛋清的话，切出来的块要比用蛋清的时候大一些。

[ə; eɪ] [θɪk] ['kəʊtɪŋ] [ɒv; əv] ['pærəfɪn] [meɪks] [ə; eɪ] [gʊd] ['kʌvə(r)] ,
A thick coating of paraffin makes a good cover ,
一个 厚的 涂层 的 石蜡 制作 一个 好的 覆盖 ,

厚厚的一层石蜡可以起到很好的覆盖作用。

[bʌt; bət] [nɒt] [kwaɪt] [səʊ] [seɪf] [æz; əz] [ðə; ði] ['peɪpə(r)] [dip] [ɪn] ['brændi] [ɔː(r)] ['ælkəhɒl] ,
but not quite so safe as the paper dipped in brandy or alcohol ,
但 不是 相当 所以 安全的 作为 这 纸 浸入 在 白兰地 或者 酒精 ,

但它不如浸过白兰地或酒精的纸张那么安全。

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ðə; ði] ['spɪrɪt] [dɪ'strɔɪ] ['eni] [məʊld] [spɔːrz] [ðæt] [meɪ] ['hæpən] [tuː; tə] [rest] [ɒn] [ðə; ði] ['dʒeli] .
because the spirits destroy any mold spores that may happen to rest on the jelly .
因为 这 烈酒 破坏 任何 模具 孢子 那 可能 发生 到 休息 在 这 果冻 .

因为酒精可以消灭任何可能附着在果冻上的霉菌孢子。

[ɪf] [sʌtʃ] [spɔːrz] [ɑː(r); ə(r)] ['kʌvəd] [wɪð] [ðə; ði] ['pærəfɪn] [ðeɪ] [meɪ] [dɪ'veləp] ['ʌndə(r)] [,aɪ 'tiː] .
If such spores are covered with the paraffin they may develop under it .
如果 这样的 孢子 是 涵盖 和 这 石蜡 他们 可能 发展 在下面 它 .

如果这些孢子被石蜡覆盖，它们可能会在石蜡下发育。

[haʊ'evə(r)] , [ðə; ði]['peɪpə(r)] [wet] [wɪð] ['spɪrɪt] [kʊd; kəd] [biː; bi] [pʊt] [ɒn] [fɜːst] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['pærəfɪn]
However , the paper wet with spirits could be put on first and the paraffin
然而 , 这 纸 湿的 和 烈酒 可以 是 放 在 第一的 和 这 石蜡
[pɔː] ['əʊvə(r)] [,aɪ 'tiː] .
poured over it .
倾倒 超过 它 .

但是，可以先将浸过酒精的纸铺在上面，然后再将石蜡浇在上面。

[ɪf] ['pærəfɪn] [ɪz] [juːst] , [breɪk] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [kʌp] .
If paraffin is used , break it into pieces and put in a cup .
如果 石蜡 是 用过的 , 休息 它 进入 件 和 放 在 一个 杯子 .

如果使用石蜡，将其掰成小块放入杯中。

[set] [ðə; ði] [kʌp] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [ɒv; əv] [wɔːm] ['wɔːtə(r)] [ɒn] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv] [ðə; ði] [stəʊv] .
Set the cup in a pan of warm water on the back of the stove .
放 这 杯子 在 一个 平底锅 的 温暖的 水 在 这 后退 的 这 火炉 .

将杯子放在炉灶后面的温水锅里。

[ɪn] [ə; eɪ] [fjuː] ['momənts] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['meltɪd] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['kʌvə(r)] [ðə; ði] ['dʒeli] .
In a few moments it will be melted enough to cover the jelly .
在 一个 很少 时刻 它 将要 是 融化 足够的 到 覆盖 这 果冻 .

再过一会儿，它就会融化到足以覆盖果冻的程度。

[hæv; həv] [ðə; ði] ['kəʊtɪŋ] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [fɔːθ] [ɒv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .
Have the coating about a fourth of an inch thick .
有 这 涂层 关于 一个 第四 的 一个 英寸 厚的 .

涂层厚度约为四分之一英寸。

[ɪn] ['kuːlɪŋ] [ðə; ði] ['pærəfɪn] ['kɒntrækts; kən'trækts] ,
In cooling the paraffin contracts ,
在 冷却 这 石蜡 合同 ,

冷却过程中，石蜡会收缩。

[ænd; ənd] [ɪf] [ðə; ði] ['leɪə(r)] [ɪz] ['veri] [θɪn] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kræk] [ænd; ənd] [liːv] [ə; eɪ] ['pɔːʃ(ə)n] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['dʒeli] [ɪk'spəʊzd] . [-]
and if the layer is very thin it will crack and leave a portion of the jelly exposed . [30]
和 如果 这 层 是 非常 薄的 它 将要 裂缝 和 离开 一个 部分 的 这 果冻 裸露 . [-]

如果这层很薄，就会开裂，露出部分果冻。[30]

[kænd] [ɔː(r)] ['bɒtld] [fruːt] [dʒuːs] .
CANNED OR BOTTLED FRUIT JUICES .
罐装 或者 瓶装 水果 果汁 .

罐装或瓶装果汁。

[fruːt] [dʒuːs] [ɪz] [məʊst] [dɪ'zaɪərəb(ə)l] [fɔː(r); fə(r)] ['drɪŋkɪŋ] [ɔː(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌlɪnəri] ['pɜːpəsɪz] .
Fruit juice is most desirable for drinking or for culinary purposes .
水果 汁 是 最多 理想 为了 喝 或者 为了 烹饪 目的 .

果汁最适合饮用或烹饪。

[greɪp] [dʒuːs] [ɪz] [pə'tɪkjələli] [gʊd] [æz; əz] [ə; eɪ] [drɪŋk] .
Grape juice is particularly good as a drink .
葡萄 汁 是 特别 好的 作为 一个 喝 .

葡萄汁是一种特别好的饮品。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [kænd] [wɪð] [ɔː(r)] [wɪ'ðaʊt] ['ʃʊgə(r)] [bʌt; bət] ,
It may be canned with or without sugar but ,
它 可能 是 罐装 和 或者 没有 糖 但 ,

它可能是加糖的罐头，也可能是不加糖的罐头，但是

[ɪk'sept] [weə(r)] [ðə; ði] [greɪps] [hæv; həv] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [pə'sentɪdʒ] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [æz; əz] [ɪz] [ðə; ði] [keɪs] [ɪn] [ˌkælə'fɔːniə] ,
except where the grapes have a large percentage of sugar , as is the case in California ,
除了 在哪里 这 葡萄 有 一个 大的 百分比 的 糖 , 作为 是 这 案件 在 加利福尼亚州 ,

除非葡萄含糖量很高，例如加利福尼亚州的葡萄。

[sʌm; səm]['ʃʊgə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði][dʒuːs][ɪn] ['kænɪŋ] .
some sugar should be added to the juice in canning .
一些 糖 应该 是 额外 到 这 汁 在 罐头 .

罐装果汁时应该加入一些糖。

['kʌrənt] [dʒuːs] [meɪ] [biː; bi]['sterəlaɪzd][ænd; ənd] [kænd] [wɪ'ðaʊt] ['ʃʊgə(r)] .
Currant juice may be sterilized and canned without sugar .
黑醋栗 汁 可能 是 已灭菌 和 罐装 没有 糖 .

醋栗汁可以进行杀菌处理，然后不加糖装罐出售。

[ðɪs] [dʒuːs] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː]['dʒeli][æt; ət]['eni] ['siːz(ə)n][ɒv; əv][ðə; ði][jɪə(r)] .
This juice may be made into jelly at any season of the year .
这 汁 可能 是 制成 进入 果冻 在 任何 季节 的 这 年 .

这种果汁一年四季都可以做成果冻。

[fruːt] [dʒuːs] [ðæt] [ɑː(r); ə(r)] [dɪ'zaɪnd] [fɔː(r); fə(r)][juːz][ɪn]['frəʊz(ə)n] [kriːmz] [ænd; ənd]['wɔːtə(r)]['aɪsɪz]
Fruit juices that are designed for use in frozen creams and water ices
水果 果汁 那 是 设计 为了 使用 在 冷冻 乳霜 和 水 冰
[ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kænd] [wɪð] [ə; eɪ] ['dʒenərəs] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
should be canned with a generous amount of sugar .
应该 是 罐装 和 一个 慷慨的 数量 的 糖 .

用于制作冷冻奶油和冰沙的果汁应该在罐装时加入大量的糖。

[fɔː(r); fə(r)] [greɪp] [dʒuːs] [gʊd] ['bɒtlz] [ɑː(r); ə(r)][tuː; tə][biː; bi] [prɪ'fɜːd] [tuː; tə] [fruːt] [kænz] .
For grape juice good bottles are to be preferred to fruit cans .
为了 葡萄 汁 好的 瓶子 是 到 是 首选 到 水果 罐头 .

对于葡萄汁来说，瓶装比罐装水果更好。

[ɪf] [juː; jʊ][kæn; kən][get][ðə; ði][self] - ['siːlɪŋ] ['bɒtlz] , [sʌtʃ] [æz; əz] [pɒp] [ɔː(r)][bɪə(r)] ['kʌmz] [ɪn] ,
If you can get the self - sealing bottles , such as pop or beer comes in ,
如果 你 能 得到 这 自己 - 密封 瓶子 , 这样的 作为 流行音乐 或者 啤酒 来 在 ,

如果你能买到那种自封瓶，比如装汽水或啤酒的瓶子，

[ðə; ði] [wɜːk] [ɒv; əv] ['pʊtɪŋ] [ʌp] [greɪp] [dʒuːs] [wɪl] [biː; bi] [laɪt] .
the work of putting up grape juice will be light .
这 工作 的 推杆 向上 葡萄 汁 将要 是 光 .

酿造葡萄汁的工作量会很轻。

[ɪf] ['bɒtlz] [ɑː(r); ə(r)] [ɪm'plɔɪd] , [biː; bi] ['veri] ['keəf(ə)l][tuː; tə]['sterəlaɪz][bəʊθ] ['bɒtlz] [ænd; ənd][kɔːrks] .
If bottles are employed , be very careful to sterilize both bottles and corks .
如果 瓶子 是 受雇 , 是 非常 小心 到 消毒 两个都 瓶子 和 软木塞 .

如果使用瓶子，务必对瓶子和瓶塞进行消毒。

[greɪp] [dʒuːs] .
GRAPE JUICE .
葡萄 汁 .

葡萄汁。

[wɒʃ] [ðə; ði] [greɪps] [ænd; ənd] [pɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði] [stemz] .
Wash the grapes and pick from the stems .
洗 这 葡萄 和 挑选 从 这 茎 .

洗净葡萄，摘下葡萄干。

[pʊt][ðə; ði][fruːt][ɪn][ðə; ði] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l][ænd; ənd] [krʌʃ] ['slaɪtli] .
Put the fruit in the preserving kettle and crush slightly .
放 这 水果 在 这 保存 壶 和 压碎 轻微地 .

将水果放入果酱锅中，稍微压碎。

[hiːt] ['sləʊli] [ænd; ənd] [bɔɪl] ['dʒentli][fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] .
Heat slowly and boil gently for half an hour .
热 缓慢地 和 熬 轻轻地 为了 一半 一个 小时 .

小火慢煮半小时。

[krʌʃ] [ðə; ði] [fruːt] [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn] [spuːn] .
Crush the fruit with a wooden spoon .
压碎 这 水果 和 一个 木制的 勺子 .

用木勺将水果捣碎。

[pʊt] [ə; eɪ] [sɪv] [ɔː(r)] ['kʌləndə(r)] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [bəʊl] [ænd; ənd] [spred] [ə; eɪ] [skweə(r)] [ɒv; əv] [tʃiːz]
Put a sieve or colander over a large bowl and spread a square of cheese
放 一个 筛 或者 滤器 超过 一个 大的 碗 和 传播 一个 正方形 的 奶酪
[klɒθ] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [sɪv] .
cloth over the sieve .
布 超过 这 筛 .

将筛子或滤网放在一个大碗上，然后在筛子上铺一块方形的纱布。

[tɜːn] [ðə; ði] [fruːt] [ænd; ənd] [dʒuːs] ['ɪntuː] [ðə; ði] [tʃiːz] [klɒθ] ; [dreɪn] [wel] ,
Turn the fruit and juice into the cheese cloth ; drain well ,
转动 这 水果 和 汁 进入 这 奶酪 布 ; 流走 出色地 ,

将水果和果汁倒入纱布中；沥干水分。

[ðen] [drɔː] [ðə; ði] ['edʒɪz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [tʃiːz] [klɒθ] [tə'geðə(r)] [ænd; ənd] [twɪst] [hɑːd] [tuː; tə] [pres] [aʊt]
then draw the edges of the cheese cloth together and twist hard to press out
然后 画 这 边缘 的 这 奶酪 布 一起 和 捻 难的 到 按 出去
[ɔːl] [ðə; ði] [dʒuːs] ['pɒsəb(ə)l] .
all the juice possible .
全部 这 汁 可能的 .

然后将纱布的边缘捏在一起，用力拧紧，挤出尽可能多的汁液。

[pʊt] [ðə; ði] [streɪnd] [dʒuːs] [ɪn] [ə; eɪ] [kliːn] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] [ænd; ənd] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] .
Put the strained juice in a clean preserving kettle and on the fire .
放 这 紧张 汁 在 一个 干净的 保存 壶 和 在 这 火 .

将滤出的果汁倒入干净的罐子里，放在火上加热。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [ʌp] , [drɔː] [bæk] [ænd; ənd] [skɪm] .
When it boils up , draw back and skim .
什么时候 它 沸腾 向上 , 画 后退 和 撇去 .

水沸腾后，收回勺子撇去浮沫。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] [ʌp] [ə'gen] [ænd; ənd] [skɪm] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ʌn'tɪl]
Let it boil up again and skim ; then add the sugar and stir until
让 它 熬 向上 再次 和 撇去 ; 然后 添加 这 糖 和 搅拌 直到
[dɪ'zɒlvd] .
dissolved .
溶解 .

再次煮沸后撇去浮沫；然后加入糖并搅拌至溶解。

[bɔɪl] [faɪv] ['mɪnɪts] , ['skɪmɪŋ] ['keəfəli] .
Boil five minutes , skimming carefully .
熬 五 分钟 , 撇脂 小心 .

煮沸五分钟，小心撇去浮沫。

[fɪl] [hɒt] ['sterəlaɪzd] [dʒ'ɑːz] [ɔː(r)] ['bɒtlz] .
Fill hot sterilized jars or bottles .
充满 热的 已灭菌 罐子 或者 瓶子 .

将液体灌入已消毒的热罐或瓶子中。

[pʊt] [ðə; ði] [dʒ'ɑːz] [ɔː(r)] ['bɒtlz] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] , [ɪn] [pænz] [ɒv; əv]
Put the jars or bottles in a moderate oven for ten minutes , in pans of
放 这 罐子 或者 瓶子 在 一个 缓和 烤箱 为了 十 分钟 , 在 平底锅 的
['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
boiling water .
沸腾 水 .

将罐子或瓶子放入装有沸水的锅中，在中等温度的烤箱中烘烤十分钟。

[hæv; həv][sʌm; səm] ['bɔɪlɪŋ] [dʒu:s][ænd; ənd][pɔ:(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɒv; əv][ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:][ðə; ði][dʒ'ɑ:z][æz; əz] [ðeɪ]
Have some boiling juice and pour a little of it into the jars as they
有 一些 沸腾 汁 和 倒 一个 小的 的 它 进入 这 罐子 作为 他们
[ɑ:(r); ə(r)]['teɪkən][frɒm; frəm][ðə; ði]['ʌv(ə)n] ;
are taken from the oven ;
是 已采取 从 这 烤箱 ;

准备一些沸腾的果汁，在罐子从烤箱取出时，往罐子里倒一点；

[ðen] [si:l] .
then seal .
然后 海豹 .

然后密封。

[pleɪs] [ɒn] [bɔ:dz] [ænd; ənd][set][ə'saɪd] [aʊt] [ɒv; əv][ə; eɪ][kəʊld][drɑ:ft] .
Place on boards and set aside out of a cold draft .
地方 在 板 和 放 旁边 出去 的 一个 寒冷的 草稿 .

放在木板上，置于避风处。

[ə; eɪ] [gʊd] [prə'pɔ:ʃ(ə)n] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][dʒu:s][ɪz][wʌn] [gɪl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][tu:; tə][ə; eɪ] [kwɔ:t] [ɒv; əv]
A good proportion of sugar and juice is 1 gill of sugar to a quart of
一个 好的 部分 的 糖 和 汁 是 1 鳃 的 糖 到 一个 夸脱 的
[dʒu:s] .
juice .
汁 .

糖和果汁的合理比例是 1 吉尔糖配 1 夸脱果汁。

[ðə; ði][ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ænd; ənd][ju:z][ɒv; əv] [greɪp] [dʒu:s][hæz; həz] [bi:n] [dɪ'skʌst] [æt; ət][leŋkθ; leŋθ][ɪn]
The preparation and use of grape juice has been discussed at length in
这 准备 和 使用 的 葡萄 汁 有 到过 讨论 在 长度 在
[æn; ən] ['ɜ:lɪə(r)] ['bʊlətɪn] [ɒv; əv] [ðɪs] ['sɪəri:z] . [[ə; eɪ]]
an earlier bulletin of this series . [a]
一个 早些时候 公告 的 这 系列 . [一个]

本系列的前一期简报已详细讨论了葡萄汁的制备和使用。[a]

['rɑ:zbəri] , ['blækbəri] , ['strɔ:bəri] , [ænd; ənd] ['kʌrənt] [dʒu:s] .
RASPBERRY , BLACKBERRY , STRAWBERRY , AND CURRANT JUICES .
覆盆子 , 黑莓 , 草莓 , 和 黑醋栗 果汁 .

覆盆子汁、黑莓汁、草莓汁和醋栗汁。

[wɪð] [ɔ:l] [ði:z] [fru:ts] [ɪk'sept] ['kʌrənts] , [prə'si:d] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][fɔ:(r); fə(r)] [greɪp] [dʒu:s] ,
With all these fruits except currants , proceed the same as for grape juice ,
和 全部 这些 水果 除了 醋栗 , 继续 这 相同的 作为 为了 葡萄 汁 ,

除了醋栗以外，其他所有水果的处理方法都与制作葡萄汁的方法相同。

[bʌt; bət] ['ædɪŋ] [hɑ:f][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][tu:; tə] [i:tʃ] [kwɔ:t] [ɒv; əv][dʒu:s] .
but adding half a pint of sugar to each quart of juice .
但 添加 一半 一个 品脱 的 糖 到 每个 夸脱 的 汁 .

但要在每夸脱果汁中加入半品脱糖。

['kʌrənts] [wɪl] [rɪ'kwaɪə(r)][wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][tu:; tə][ə; eɪ] [kwɔ:t] [ɒv; əv][dʒu:s] .
Currants will require 1 pint of sugar to a quart of juice .
醋栗 将要 要求 1 品脱 的 糖 到 一个 夸脱 的 汁 .

制作醋栗需要 1 品脱糖配 1 夸脱果汁。

['tʃeri] , [plʌm] , [ænd; ənd] [pi:tʃ] [dʒu:s] .
CHERRY , PLUM , AND PEACH JUICES .
樱桃 , 李子 , 和 桃 果汁 .

樱桃汁、李子汁和桃汁。

[tu:; tə] [prɪ'zɜ:v] [ðə; ði][dʒu:s][ɒv; əv] ['tʃeriz] , [plʌmz] , ['pi:tʃɪz] , [ænd; ənd]['sɪmələ(r)] [fru:ts] , [prə'si:d]
To preserve the juice of cherries , plums , peaches , and similar fruits , proceed
到 保存 这 汁 的 樱桃 , 李子 , 桃子 , 和 相似的 水果 , 继续
[æz; əz][fɔ:(r); fə(r)]['dʒeli] ,
as for jelly ,
作为 为了 果冻 ,

要保存樱桃、李子、桃子及类似水果的汁液，可按制作果冻的方法进行处理。

[bʌt; bət] ['ædɪŋ] [tu:; tə] [i:tʃ] [kwɔ:t] [ɒv; əv][dʒu:s][hɑ:f][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [ɪn'sted] [ɒv; əv][ə; eɪ]
but adding to each quart of juice half a pint of sugar instead of a
但 添加 到 每个 夸脱 的 汁 一半 一个 品脱 的 糖 反而 的 一个
[kwɔ:t] [æz; əz][fɔ:(r); fə(r)]['dʒeli] .
quart as for jelly .
夸脱 作为 为了 果冻 .

但制作果冻时，每夸脱果汁要加入半品脱糖，而不是一夸脱糖。

[ɪf] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [nɒt] [dɪ'zaɪəd] [tu:; tə][hæv; həv][ðə; ði] [fru:t] [dʒu:s][træns'pærənt] ,
If it is not desired to have the fruit juice transparent ,
如果 它 是 不是 想要的 到 有 这 水果 汁 透明的 ,

如果不希望果汁是透明的，

[ðə; ði] [pʌlp] [ɒv; əv][ðə; ði] [fru:t] [meɪ] [bi:; bi] [prest] [tu:; tə]['ekstrækt; ɪk'strækt][ɔ:l][ðə; ði]['lɪkwɪd] . [-]
the pulp of the fruit may be pressed to extract all the liquid . [31]
这 纸浆 的 这 水果 可能 是 按下 到 提炼 全部 这 液体 . [-]

可以压榨果肉以提取所有液体。[31]

[fru:t] ['sɪrəp] .
FRUIT SIRUPS .
水果 糖浆 .

水果糖浆。

[ðə; ði]['əʊnli] ['dɪfrəns] [bɪ'twi:n] ['sɪrəp] [ænd; ənd][dʒu:s][ɪz] [ðæt] [ɪn][ðə; ði]['sɪrəp] [ðeə(r)][mʌst; məst]
The only difference between sirups and juice is that in the sirup there must
这 仅有的 不同之处 之间 糖浆 和 汁 是 那 在 这 糖浆 那里 必须
[bi:; bi][æt; ət] [li:st] [hɑ:f][æz; əz] [mʌtʃ] ['ʃʊgə(r)][æz; əz][fru:t] [dʒu:s] .
be at least half as much sugar as fruit juice .
是 在 至少 一半 作为 很多 糖 作为 水果 汁 .

糖浆和果汁唯一的区别在于，糖浆中的糖分含量必须至少是果汁的一半。

[ði:z] ['sɪrəp] [ɑ:(r); ə(r)] [ju:st] [fɔ:(r); fə(r)] ['fleɪvərɪŋ] [aɪs] [kri:mz] [ænd; ənd]['wɔ:tə(r)]['aɪsɪz] .
These sirups are used for flavoring ice creams and water ices .
这些 糖浆 是 用过的 为了 调味 冰 乳霜 和 水 冰 .

这些糖浆用于给冰淇淋和冰沙调味。

[ðeɪ] ['ɔ:lsəʊ] [meɪk] [ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] [drɪŋk] ,
They also make a delicious drink ,
他们 还 制作 一个 可口的 喝 ,

它们还能制成美味的饮品，

[wen] [tu:] [ɔ:(r)] [θri:] ['spu:nful] [ɑ:(r); ə(r)] ['ædɪd] [tu:; tə][ə; eɪ] [glɑ:s] [ɒv; əv][aɪs]['wɔ:tə(r)] .
when two or three spoonfuls are added to a glass of ice water .
什么时候 二 或者 三 一勺 是 额外 到 一个 玻璃 的 冰 水 .

将两三勺粉末加入一杯冰水中。

['rɑ:zbəri] ['vɪnɪgə(r)] .
RASPBERRY VINEGAR .
覆盆子 醋 .

覆盆子醋。

[pʊt] [fɔːr] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['rɑːzbəriz] [ɪn] [ə; eɪ] [bəʊl] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [ˌtuː'tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['vɪnɪɡə(r)] .
Put 4 quarts of raspberries in a bowl and pour over them 2 quarts of vinegar .
放 4 夸脱 的 覆盆子 在 一个 碗 和 倒 超过 他们 2 夸脱 的 醋 .

将 4 夸脱覆盆子放入碗中，然后倒入 2 夸脱醋。

['kʌvə(r)] [ænd; ənd] [set] [ɪn] [ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [deɪz] .
Cover and set in a cool place for two days .
覆盖 和 放 在 一个 凉爽的 地方 为了 二 天 .

盖好，放在阴凉处两天。

[ɒn] [ðə; ði] ['sekənd] [deɪ] [streɪn] [ðə; ði] ['vɪnɪɡə(r)] [θruː] [tʃiːz] [klɒθ] .
On the second day strain the vinegar through cheese cloth .
在 这 第二 天 拉紧 这 醋 通过 奶酪 布 .

第二天，用纱布过滤醋。

[pʊt] [fɔːr] [kwɔːts] [ɒv; əv] [freʃ] ['rɑːzbəriz] [ɪn] [ðə; ði] [bəʊl] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [ðə; ði] ['vɪnɪɡə(r)] [streɪnd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [fɜːst] ['rɑːzbəriz] .
Put 4 quarts of fresh raspberries in the bowl and pour over them the vinegar strained from the first raspberries .
放 4 夸脱 的 新鲜的 覆盆子 在 这 碗 和 倒 超过 他们 这 醋 紧张 从 这 第一的 覆盆子 .

将 4 夸脱新鲜覆盆子放入碗中，然后倒入从第一批覆盆子中滤出的醋。

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [deɪz] , [ðen] [streɪn] .
Put in a cool place for two days , then strain .
放 在 一个 凉爽的 地方 为了 二 天 , 然后 拉紧 .

放在阴凉处晾两天，然后过滤。

[pʊt] [ðə; ði] [streɪnd] [dʒuːs] [ɪn] [ə; eɪ] [prɪ'zɜːrv] ['ket(ə)l] [wɪð] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['ʃʊɡə(r)] .
Put the strained juice in a preserving kettle with 3 quarts of sugar .
放 这 紧张 汁 在 一个 保存 壶 和 3 夸脱 的 糖 .

将滤出的果汁放入果酱锅中，加入 3 夸脱糖。

[hiːt] ['sləʊli] , [ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] ['vɪnɪɡə(r)] [bɔɪlz] [skɪm] ['keəfəli] .
Heat slowly , and when the vinegar boils skim carefully .
热 缓慢地 , 和 什么时候 这 醋 沸腾 撇去 小心 .

慢慢加热，待醋沸腾后小心撇去浮沫。

[bɔɪl] ['twenti] ['mɪnɪts] , [ðen] [pʊt] [ɪn] ['sterəlaɪzd] ['bɒtlz] .
Boil twenty minutes , then put in sterilized bottles .
熬 二十 分钟 , 然后 放 在 已灭菌 瓶子 .

煮沸二十分钟，然后装入已消毒的瓶子中。

[ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['teibl,spuːnful] [ɒv; əv] ['vɪnɪɡə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [ɡlɑːs] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [meɪks] [ə; eɪ] [rɪ'freʃɪŋ] [drɪŋk] .
About 2 tablespoonfuls of vinegar to a glass of water makes a refreshing drink .
关于 2 汤匙 的 醋 到 一个 玻璃 的 水 制作 一个 令人耳目一新 喝 .

在一杯水中加入约 2 汤匙醋，即可制成一杯清爽的饮品。

['sɪmələ(r)] ['vɪnɪɡə(r)] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [frɒm; frəm] ['blækbəriz] [ænd; ənd] ['strɔːb(ə)riz] .
Similar vinegars may be made from blackberries and strawberries .
相似的 醋 可能 是 制成 从 黑莓 和 草莓 .

类似的醋也可以用黑莓和草莓制成。

['fʊtnoʊt] :
FOOTNOTES :
脚注 :

脚注：

[[ə; eɪ]]
[a]
[一个]

[一个]

[juː] . [es] . [dept] .
U . S . Dept .
U . S . 部门 .

美国部门

[ˌeɪ dʒiː 'ɑːr] . , ['fɑːrmərz] - ['bʊlətɪn] [nəʊ] . - .
Agr . , Farmers ' Bulletin No . 175 .
农业 . , 农民 - 公告 不 . - .

农业，农民公报第175号。

[-] [nəʊt] :
Transcriber's Note :
转录员的 笔记 :

转录者注：

[ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [ˌtaɪpə'græfɪk(ə)l] ['erə(r)z] [wɜː(r); wə(r)] [kə'rektɪd] :
The following typographical errors were corrected :
这 下列的 印刷 错误 是 已更正 :

以下印刷错误已更正：

[piː] . - : - [tuː; tə] ['krækɪŋ] ([ðə; ði] ['krækɪŋ] [ɒv; əv] [dʒ'ɑːz])
p . 10 : crackng to cracking (the cracking of jars)
p . - : - 到 裂纹 (这 裂纹 的 罐子)

第 10 页：cracking 到 cracking（罐子破裂）

[piː] . - : - [tuː; tə] - ([siː] [piː] . -)
p . 17 : 22 to 18 (see p . 18)
p . - : - 到 - (看 p . -)

第 17 页：22 至 18（参见第 18 页）

[piː] . - : - [tuː; tə] - ([siː] [piː] . -)
p . 19 : 17 to 13 (see p . 13)
p . - : - 到 - (看 p . -)

第 19 页：17 至 13（参见第 13 页）

[piː] . - : - [tuː; tə] - ([siː] [fruːt] ['prɪkə(r)] , [piː] . - .)
p . 19 : 14 to 10 (See fruit pricker , p . 10 .)
p . - : - 到 - (看 水果 针 , p . - .)

第 19 页：14 至 10（参见第 10 页的水果采摘器。）

[piː] . - : - [tuː; tə] - ([ðə; ði] ['deɪtə] [ɒn] [peɪdʒ] -)
p . 20 : 18 to 14 (The data on page 14)
p . - : - 到 - (这 数据 在 页 -)

第 20 页：18 至 14（第 14 页的数据）

[piː] . - : - [tuː; tə] - ([siː] [piː] . -)
p . 21 : 14 to 10 (see p . 10)
p . - : - 到 - (看 p . -)

第 21 页：14 至 10（参见第 10 页）

[piː] . - : - [tuː; tə] ['krɪstəlaɪz] ([tuː; tə] ['krɪstəlaɪz] [ɪn] [taɪm])
p . 26 : crytallize to crystallize (to crystallize in time)
p . - : - 到 结晶 (到 结晶 在 时间)

第26页：结晶（crytallize）

[ɪˌregjəˈlærəti] [ɪn] [ˌhaɪfəˈneɪʃn] ([iː] . [dʒiː] . [ˈdʒeli] - [ˈmeɪkɪŋ] [ˈvɜːrsəs] . [ˈdʒeli] [ˈmeɪkɪŋ]) [ænd; ənd]
Irregularity in hyphenation (e . g . jelly - making vs . jelly making) and
不规则 在 连字符 (e . 克 . 果冻 - 制作 对比 . 果冻 制作) 和

[ˈkɒmpaʊnd] [wɜːdz] ([iː] . [dʒiː] . [wɒʃ] [ˈbɔɪlə(r)] [ˈvɜːrsəs] . -) [hæz; həz] [nɒt] [biːn] [kəˈrektɪd] .
compound words (e . g . wash boiler vs . washboiler) has not been corrected .
化合物 字 (e . 克 . 洗 锅炉 对比 . -) 有 不是 到过 已更正 .

连字符使用不规范（例如 jelly-making 与 jelly making）和复合词使用不规范（例如 wash boiler 与 washboiler）的问题尚未得到纠正。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。


听书破万卷
开口如有神